



## ART.-NO. FR 2408

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Mini-Fritteuse mit Fondue	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Mini deep-fryer / Fondue	11
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Mini friteuse / Set à fondue	18
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Mini friteuse / Fondue	26
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Mini freidora / Fondue	33
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Mini friggitrice / Fonduta	41
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Mini friture- / Fonduegryde	49
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Mini frityr-/Fonduegryta	56
<b>FI</b>	Käyttöohje	Mini-rasvakeitin fonduetoiminnolla	63
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Mini frytkownica / Fondue	70
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Μίνι φριτέζα / Συσκευή φοντύ	78
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Минифритюрница-фондюшница	86

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Mini-Fritteuse mit Fondue

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**  
lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.


### Aufbau

1. Fonduegabeln
2. Gabelhalter
3. Filterabdeckung
4. Max-Markierung
5. Min-Markierung
6. Einsetzen des Korbgriffs
7. Frittierkorb mit Griff
8. Temperaturregler
9. Gehäuse
10. Betriebskontrollleuchte
11. Temperaturkontrollleuchte
12. Anschlussleitung mit Netzstecker
13. Fettbehälter
14. Sichtfenster
15. Deckel

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Heizung darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und*

*Pflege* entnehmen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät mit den Handgriffen frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden.
-  **Achtung!** Einige Geräteteile sind während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung

und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- **Warnung!** Das Gerät von jungen Kindern (0-8 Jahre) fernhalten, insbesondere während des Gebrauchs oder des Abkühlens.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- **Das Gerät nie ohne Öl oder Fett aufheizen.**
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und

eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- **Fettriegel niemals in dem Gerät schmelzen**, da sich der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte. Außerdem könnte der Überhitzungsschutz den Heizkörper abschalten.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.
- **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**
- Nie das heiße Gerät tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Nicht in das heiße Öl/Fett greifen!
- Nicht mit Kunststoffbestecken ins Öl/Fett greifen! Heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen

Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen.

- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Den Netzstecker ziehen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet!
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## Überhitzungsschutz

- Der Überhitzungsschutz schaltet den Heizkörper bei einer unzureichenden Fett- oder Brühmenge ab. In diesem Fall das Gerät abkühlen lassen und die fehlende Menge ergänzen.
- Sollte trotz ausreichender Fett- oder Brühmenge der Überhitzungsschutz erneut den Heizkörper ausschalten, das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen und von einer Fachkraft überprüfen lassen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Das Gerät wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

## Fettbehälter

*Allgemein:*

- Die Füllmenge muss sich vor dem Aufheizen innerhalb der Min- und Max-Markierung befinden.
- Hinweis: Die Differenz zwischen der Min- und Max-Markierung beträgt ca. 470 ml.

*Öl:*

- Wir empfehlen die Verwendung von hochhitzebeständigem Öl. Das Öl muss zum Frittieren geeignet sein. Die max. Füllmenge des Fettbehälters mit Öl beträgt ca. 950 ml. Beachten Sie die **Max**-Markierung.

*Fettriegel:*

- Niemals Fettriegel direkt in dem Gerät schmelzen. Nur zum Nachfüllen kann das Fett direkt im Frittierbehälter geschmolzen werden, vorausgesetzt der Fettfüllstand liegt mindestens in Höhe der Min-Markierung.
- Bei Verwendung von Fetriegeln werden ca. 950 g benötigt. Teilen Sie die Fettriegel in Stücke und schmelzen Sie diese in einem separaten Topf. Lassen Sie das Fett nur so heiß werden, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die Max-Markierung beachten.

*Fritteusen-Betrieb*

- Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl/-fett. Es muss sich auf etwa 220°C erhitzen lassen können und sollte geschmacksneutral sein.
- Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander vermischen.

## *Fondue-Betrieb*

- Verwenden Sie Brühe oder reines Pflanzenfett. Das Fett muss hochhitzebeständig und geschmacksneutral sein. Außerdem darf es nicht spritzen oder qualmen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

## **Frittierkorb**

- Der Frittierkorb dient zur Aufnahme des Frittiergutes. Die Frittiermenge beträgt max. 200 g.
- Den Frittierkorb nur mit Hilfe des Korbgriffes in den Fettbehälter einsetzen und entnehmen.

## **Korbgriff**

- *Befestigen des Korbgriffes:*  
Die Rasthaken am vorderen Ende des Korbgriffes zusammendrücken. Dann die Rasthaken nacheinander in die Drahtvorrichtung am Frittierkorb schieben (siehe Abbildung).
- *Abnehmen des Korbgriffes:*  
Das vordere Ende erneut zusammendrücken und die Rasthaken nacheinander aus der Drahtvorrichtung am Frittierkorb ziehen.

## **Bedienung**

### *Fritteuse*

- Frittierkorb mit dem Korbgriff entnehmen.
- Fettbehälter bis zur Max-Markierung mit Öl/Fett befüllen.
- Gegebenenfalls Deckel in die Scharnierführung einsetzen. Deckel schließen.
- Netzstecker einstecken. Die

Betriebskontrollleuchte leuchtet.

- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen. Temperaturkontrollleuchte leuchtet.
- Das Gerät heizt vor. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.
- Frittiergut (max. 200 g) in den Frittierkorb füllen.
- Den Korbgriff am Frittierkorb befestigen.
- Deckel öffnen und Frittierkorb in den Fettbehälter setzen.
- Den Korbgriff vom Frittierkorb abnehmen.
- Deckel schließen.
- Nachdem das Frittiergut gar ist, den Temperaturregler zurückdrehen und den Deckel öffnen.
- Den Frittierkorb mit dem Korbgriff anheben und über dem Fettbehälter abtropfen lassen. Anschließend das Frittiergut in einen Behälter geben oder auf einen Teller legen.
- Nach jedem Frittiervorgang den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

### *Fondue*

- Frittierkorb mit dem Korbgriff entnehmen.
- Deckel öffnen und nach oben aus dem Gerät ziehen.
- Fettbehälter bis zur Max-Markierung mit Fett oder Brühe befüllen.
- Füllen Sie kein Käse bzw. keine Schokolade ein.
- Gabelhalter auf das Gerät aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken. Die Betriebskontrolllampe



leuchtet.

- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen. Temperaturkontrollleuchte leuchtet.
- Montieren Sie nicht den Deckel, wenn der Gabelhalter auf dem Gerät liegt. Der Gabelhalter könnte sonst überhitzen.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte. Die Zubereitung kann begonnen werden.
- Die Zubereitungszeit beim Fleisch-Fondue beträgt ca. 1 ½ - 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.
- Nach dem Gebrauch den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

## Tipps zum Frittieren

- Speisen, die schwimmend im Fett gebacken werden, sind besonders schmackhaft und bekömmlich.
- Die Poren des Frittiergutes werden durch die hohe Temperatur sofort versiegelt, es dringt kein Fett ein und kein Saft tritt aus.
- Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

## Folgendes sollten Sie beachten:

- Verwenden Sie die Fritteuse nur mit reinem Pflanzenfett. Es lässt sich auf etwa 220°C erhitzen und ist geschmacksneutral.
- Niemals verschiedene Fette miteinander mischen.
- Häufig gebrauchtes Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Fett nicht

verbessern. Das neue Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.

- Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Fettes.
- Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
- Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett tauchen.
- Nicht zu viel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss im Fett schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
- Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
- Häufig gebrauchtes Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
- Häufig gebrauchtes und verschmutztes Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Fett nach ca. 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.

- Das Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
- Das Fett kann in der verschlossenen Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Zum Entleeren das abgekühlte, gerade noch flüssige Fett in ein hitzebeständiges Gefäß gießen. Zum Filtern können Sie das Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Häufig gebrauchtes Fett nicht in den Abguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- Den Frittierbehälter innen erst mit einem Papier-Küchentuch, anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen. Abschließend den Frittierbehälter mit einem trockenen Tuch sorgfältig abtrocknen.
- Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.
- Legen Sie den neuen Fettfilter ein. Setzen Sie den Filterfachdeckel ein.

- Den Frittierkorb, den Korbgriff, der Gabelhalter und die Gabeln nach dem Gebrauch im heißen Spülwasser reinigen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Mini deep-fryer / Fondue

### Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.


### Familiarisation

1. Fondue forks
2. Fork rack
3. Filter cover
4. Maximum fill level mark
5. Minimum fill level mark
6. Inserting the basket handle
7. Frying basket with handle
8. Temperature control knob
9. Housing
10. Main indicator light
11. Temperature indicator light
12. Power cord with plug
13. Oil/Fat container
14. Inspection window
15. Lid

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid any risk of electric shock, do not clean the heating element with liquids or immerse it in a liquid.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not

intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- To prevent hot oil from spilling out, use the handles to place the appliance on a stable, heat-resistant work surface (which is impervious to splashes and stains, and has sufficient surrounding space).
-  **Caution:** Some parts of the appliance get very hot during use and remain so after. Hot steam escaping from the lid can cause burns!
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the

appliance.

- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- **Warning!** Keep the appliance away from young children (0-8 years), especially during use or cooldown.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- **Do not let the appliance heat up without oil/fat.**
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Do not melt solidified fat in an empty appliance:** the heating element will not be fully submerged and may therefore overheat, possibly causing the fat to ignite at contact. There is also the possibility that the thermal safety cut-out will switch off the heating element.
- Oil/fat that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames.
- **Never pour water into hot or burning oil or fat.**
- Never move or carry the appliance when it is hot, i.e. during or immediately after use (because of the danger of tripping). **Exercise extreme caution:** Hot oil or fat can cause severe burns.
- Do not touch hot oil/fat with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into hot oil or fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- **Remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Caution:** Do not operate the appliance

outdoors.

- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

### Thermal safety cut-out

- Should the level of oil or broth fall below the safe operating level, the integral thermal safety cut-out will be activated and the heating element will switch off. If this occurs, allow sufficient time for the appliance to cool down, then add the required amount of oil or broth.
- Should the safety cut-out be activated repeatedly despite having sufficient oil or broth in the container, the appliance must no longer be used; instead, have it examined by a qualified person before it is used again.

### Before using for the first time

Before first use, the unit should be cleaned as described in the section *Cleaning and care*.

### Oil/Fat container

*General:*

- Before heating up, the fill amount must be between the **minimum** and **maximum** fill level marks.
- **Note:** the difference between the **minimum** and **maximum** marks is approx. 470ml.

*Oil:*

- We recommend the use of oil specifically intended for deep-frying which may be safely heated to high temperatures. The maximum safe capacity of the container is approx. 950

ml. Do not exceed the **maximum** mark.

*Solidified fat:*

- **Never melt solidified fat in an empty unit.** However, solidified fat may be added straight into the container if it already contains liquid fat at least up to the **minimum** mark.
- With solidified fat, approx. 950 g should be used. The fat should be cut into smaller pieces first and melted in a separate pot, ensuring that it just reaches a liquid state but is not over-heated: this is to avoid the danger of burns when pouring the fat into the frying container afterwards. Do not exceed the **maximum** mark.

*Deep-fryer operation*

- Only pure vegetable oil/fat should be used, which can be heated up to 220°C and is neutral in taste.
- Do not mix different kinds of oil/fat.

*Fondue operation*

- Use only broth or pure vegetable oil. The fat must be suitable for raising to high temperatures and neutral in taste. Types of fat that tend to spatter or smoke when heated are not suitable. Other oil or animal fats should therefore not be used.

### Frying basket

- The basket is designed to hold the food to be fried. It has a maximum capacity of 200 g.
- Always use the handle when putting the basket into the fat/oil container or removing it.

## Basket handle

- *Fitting the handle:*  
Push the two hooks on the handle together, and then insert them, one by one, into the corresponding openings on the basket (see illustration).
- *Detaching the handle:*  
Push the two hooks on the handle together again, and remove them, one by one, from the basket.

## Use

### Deep fryer

- Lift out the frying basket by its handle.
- Fill the fat container to the **maximum** mark with oil/fat.
- If required, fit the lid by inserting it into its hinge guide. Close the lid.
- Insert the plug into a suitable outlet.
- Use the temperature control to set the required temperature. The temperature indicator light comes on.
- The appliance is now pre-heating. Once the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator light goes out.
- Place the food to be fried (max. 200 g) in the basket.
- Fit the handle to the basket.
- Open the lid and place the basket inside the container.
- Detach the handle from the basket.
- Close the lid.
- After frying is completed, turn the temperature control back to its lowest position and open the lid.
- Use the handle to lift out the basket, allowing surplus oil/fat to drain back into the container. The fried food may now

be placed on a tray or plate.

- Turn the temperature control back and remove the plug from the wall outlet after each frying cycle.

### Fondue

- Lift out the frying basket by its handle.
- Open the lid and lift it off the appliance.
- Fill the container to the **maximum** mark with fat or broth.
- Do **not** fill with cheese or chocolate.
- Fit the fork rack onto the appliance.
- Insert the plug into a suitable outlet. The main indicator light comes on.
- Use the temperature control to set the required temperature. The temperature indicator light comes on.
- To prevent the fork rack from overheating, do not put the lid on.
- Once the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator light goes out. Cooking can now begin.
- The cooking time for meat fondue is around 1 ½ - 3 minutes when using fat, or 3 - 4 minutes when using fat broth.
- Turn the temperature control back and remove the plug from the wall outlet after use.

### Useful facts about deep-frying

- Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.
- When the food is put into the hot oil, its pores are immediately sealed as a result of the high temperature, thereby preventing fat from entering the food or juice from escaping.
- That way, essential proteins, vitamins and minerals etc are preserved.

### **Please observe the following:**

- Only pure vegetable oil should be used with this deep fryer. It can be heated up to 220°C and is of neutral taste.
- Do not mix different kinds of oil.
- The quality of over-used oil cannot be improved by mixing it with fresh oil. The fresh oil would also be spoilt after a short while.
- To prevent the oil from frothing up, make sure that the food is quite dry. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil.
- For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying food. If the oil is not sufficiently hot, the food may take in too much oil. It is therefore best to insert the food basket only once the pre-heating period is complete. If the oil is too hot, on the other hand, an outer crust will be built up while the inner part of the food remains uncooked.
- Deep-frozen or chilled food should be briefly inserted into the hot oil once or twice before the actual cooking process begins.
- Do not fry too much food at once. Each item should be able to float freely without touching another.
- When cooking battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and excess flour is removed.
- Over-used frying oil is easily recognisable as it is of a darker colour and more viscous, giving off an unpleasant smell or tending to foam.
- Over-used frying oil or oil containing a

residue of particles from earlier use is more inflammable and tends to ignite easily. It is therefore best to change the oil after 3 or 4 cycles of use. However, its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.

- The life span can be extended if the oil is filtered after each cycle of use.
- The oil may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and put in a cool place.

### **Cleaning and care**

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid any risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it in a liquid.
- To remove the fat from the container, wait until it has cooled down sufficiently but is still liquid. Then pour it into a suitable heat-resistant container. The fat can be filtered by pouring it through absorbent paper placed into a heat-resistant funnel or in the frying basket itself.
- Do not pour frying fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- The inside of the frying container can be cleaned by wiping it first with household tissue paper and then with a damp, lint-free cloth, using a mild household detergent.
- The lid contains a fat filter which must be replaced after several frying cycles. Release the filter cover and take out the old filter. Replacement filters can be



ordered through Severin Service Centre.

- Insert a new fat filter and replace the filter cover.
- The frying basket and its handle, the fork rack and forks should be cleaned after use with hot soapy water.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Mini friteuse / Set à fondue

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".


### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Fourchettes à fondue
2. Support à fourchettes
3. Couvercle du filtre
4. Marque du niveau de remplissage maximum
5. Marque du niveau de remplissage minimum
6. Insertion de la poignée du panier
7. Panier de friture avec poignée
8. Bouton de réglage de la température
9. Boîtier
10. Témoin lumineux d'alimentation
11. Témoin lumineux de température
12. Cordon d'alimentation avec fiche
13. Cuve
14. Hublot de contrôle
15. Couvercle

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer la résistance avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil,

veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que la graisse chaude n'éclabousse, servez-vous des poignées pour poser l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur (imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace).
-  **Attention** : Certaines pièces de l'appareil sont très chaudes pendant et après l'utilisation. Il se peut que de la vapeur chaude s'échappe du couvercle, risque de brûlures !
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant

d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil.
- **Avertissement !** Tenez l'appareil hors de portée des enfants (de 0 à 8 ans), tout particulièrement pendant que vous l'utilisez ou qu'il refroidit.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Ne pas faire chauffer cet appareil sans l'avoir rempli d'huile / matière grasse.**
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en

fonctionnement.

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Éviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- **Ne faites jamais fondre de la matière grasse solide dans l'appareil:** la résistance ne sera pas complètement submergée et peut par conséquent être surchauffée, risquant de mettre le feu au contact de la matière grasse. Également, le dispositif de sécurité thermique pourrait être déclenché, éteignant la résistance.
- L'huile/matière grasse trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'étouffer les flammes.
- **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/matière grasse chaude ou en flammes.**
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il

est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent : l'huile/matière grasse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.

- Ne touchez pas l'huile/matière grasse chaude avec les doigts.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile/matière grasse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/matière grasse dans des récipients en plastique.
- **Attention** : Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
- **Débranchez la fiche de la prise**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Attention** : N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

## Coupe-circuit thermique

- Si le niveau d'huile ou de bouillon baisse en dessous du niveau minimum de sécurité, le coupe-circuit thermique déclenche et éteint la résistance. Dans

ce cas, laissez refroidir l'appareil, puis rajoutez la quantité requise d'huile ou de bouillon.

- Si le coupe-circuit se déclenche à répétition, et ce même en présence d'un niveau suffisant d'huile ou de bouillon, cessez l'utilisation et faites inspecter l'appareil par un technicien qualifié avant de s'en servir de nouveau.

## Avant la première utilisation de l'appareil

Avant d'utiliser l'appareil, lavez tous les accessoires comme indiqué dans le paragraphe *Entretien et nettoyage*.

## Cuve

*Général* :

- Avant de faire chauffer, le niveau d'huile/matière grasse doit se situer entre les marques **minimum** et **maximum**.
- **Note**: la différence entre les marques **minimum** et **maximum** est d'environ 470 ml.

*Huile* :

- Nous recommandons l'utilisation d'une huile spécialement conçue pour la friture, qui peut être chauffée à de hautes températures en toute sécurité. La cuve peut contenir environ 950 ml au maximum. Observez la marque de niveau **maximum**.

*Matière grasse solide* :

- **Ne faites jamais fondre de la matière grasse solide dans la friteuse vide.** Cependant, vous pouvez ajouter de la matière grasse solide directement dans la cuve, si le volume de matière grasse liquide déjà contenu atteint la marque du

niveau **minimum**.

- Il faut environ 950 g de matière grasse solide. Commencez par découper la matière grasse en petits morceaux puis faites-la fondre dans un récipient séparé, en vous assurant qu'elle se liquéfie sans surchauffer: ceci afin d'éviter le danger de brûlures en versant la matière grasse dans la cuve. Veuillez observer la marque du niveau **maximum** lors du remplissage.

*Fonctionnement de la friteuse*

- Seule de l'huile ou de la matière grasse végétale pure doit être utilisée dans cette friteuse. On peut la chauffer jusqu'à 220°C et elle a un goût neutre.
- Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/matière grasses.

*Préparer une fondue*

- Utilisez uniquement un bouillon ou de l'huile végétale pure. La matière grasse doit être résistante au chauffage à haute température et avoir un goût neutre. Les matières grasses qui ont tendance à crépiter et à fumer ne doivent pas être utilisées. Les autres huiles et matières grasses animales sont donc à proscrire.

## **Panier**

- Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire. Sa contenance maximale est de 200 g.
- Utilisez toujours la poignée lors de la plongée du panier dans la cuve à matières grasses/huile ou lors de son retrait.

## **Poignée**

- *Fixation de la poignée :*  
Pincez les deux crochets de la poignée, puis insérez-les, un par un, dans les ouvertures correspondantes sur le panier (voir illustration).
- *Retrait de la poignée :*  
Pincez à nouveau les deux crochets de la poignée et retirez-les, un par un du panier.

## **Utilisation**

*Friteuse*

- Retirez le panier en le soulevant par sa poignée.
- Remplissez la cuve d'huile/matière grasse jusqu'au repère **maximum**.
- Si nécessaire, mettez en place le couvercle en insérant les charnières dans les rainures. Refermez le couvercle.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée. Le voyant principal s'allume.
- Réglez la température à l'aide du bouton. Le voyant de température s'allume.
- L'appareil est désormais en phase de préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint.
- Placez les aliments à frire (max. 200 g) dans le panier.
- Fixez la poignée sur le panier.
- Ouvrez le couvercle, puis placez le panier dans la cuve.
- Détachez la poignée du panier.
- Refermez le couvercle.
- À la fin de la cuisson, mettez le bouton de température sur la position minimum, puis ouvrez le couvercle.

- Avec la poignée, soulevez le panier et laissez s'écouler dans la cuve l'excédent d'huile/matière grasse. Placez les aliments frits sur une assiette ou un plateau.
- Après utilisation, vérifiez que le bouton de température est sur la position minimum, puis retirez la fiche de la prise murale.

## Fondue

- Retirez le panier en le soulevant par sa poignée.
- Ouvrez le couvercle, puis détachez-le de l'appareil.
- Remplissez la cuve d'huile/matière grasse/bouillon jusqu'au repère **maximum**.
- **Ne pas** utiliser l'appareil pour les fondues au fromage ou au chocolat.
- Fixez le support à fourchettes sur l'appareil.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée. Le voyant principal s'allume.
- Réglez la température à l'aide du bouton. Le voyant de température s'allume.
- Pour éviter la surchauffe du support à fourchettes, ne pas utiliser le couvercle pour les fondues.
- Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint. La cuisson peut commencer.
- Le temps de cuisson pour une fondue à la viande est d'environ 1 ½ - 3 minutes avec de l'huile ou 3 - 4 minutes avec le bouillon.
- Après utilisation, vérifiez que le bouton de température est sur la position

minimum, puis retirez la fiche de la prise murale.

## **Remarques pratiques sur la friture**

- Les aliments cuits dans l'huile ont particulièrement bon goût et sont très nourrissants.
- Lorsque les aliments sont placés dans l'huile chaude, leurs pores sont immédiatement ébouillantés par la haute température, empêchant donc la matière grasse de pénétrer dans les aliments ou les jus de s'en échapper.
- Ainsi, les protéines, vitamines et sels minéraux essentiels etc sont préservés.

## **Veillez respecter les consignes suivantes :**

- Seule l'huile végétale pure doit être utilisée dans cette friteuse. On peut la chauffer jusqu'à 220°C et elle a un goût neutre.
- Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles.
- La qualité d'une huile trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile fraîche. L'huile fraîche se gâterait rapidement aussi.
- Pour empêcher l'huile d'écumer et de déborder, veillez à ce que les aliments soient bien secs. Faites particulièrement attention à ce que les aliments surgelés soient complètement décongelés avant de les faire frire. L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile de friture.
- Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si l'huile n'est pas assez chaude, les

- aliments peuvent absorber trop d'huile. Il vaut donc mieux attendre que le préchauffage soit terminé avant d'introduire le panier d'aliments. Si l'huile est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.
- Il faut brièvement introduire les aliments surgelés ou refroidis une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture proprement dite.
  - Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement sans se toucher les uns les autres.
  - Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
  - L'huile trop usée est facile à reconnaître car elle est plus sombre, visqueuse, dégage une odeur désagréable ou a tendance à écumer.
  - L'huile trop usée ou l'huile contenant un résidu de particules d'une friture précédente est inflammable et a tendance à s'enflammer facilement. Il est donc souhaitable de changer l'huile après 3 ou 4 utilisations. Sa durée dépend surtout du type et de la quantité d'aliments frits.
  - La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile après chaque cycle de friture.
  - On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez à l'appareil le temps de refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Pour enlever l'huile de l'appareil, attendez que l'huile ait suffisamment refroidi mais qu'elle soit encore assez liquide et versez-la dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile peut être filtrée en la versant au travers d'un papier absorbant introduit dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier de friture.
- Ne pas jeter l'huile usagée dans l'évier. Dès qu'elle a refroidi, on peut s'en débarrasser dans les ordures ménagères.
- On peut nettoyer l'intérieur de la cuve de friture en l'essuyant tout d'abord avec du papier essuie-tout et ensuite avec un chiffon humide non pelucheux et un détergeant doux. Ensuite, il faut sécher la cuve à fond avec un chiffon sec.
- Le couvercle intègre un filtre qui doit être remplacé après plusieurs cycles de friture. Ouvrez le couvercle du filtre, puis retirez le filtre usé. Les filtres de rechange peuvent être commandés chez Severin Service.
- Insérez un filtre anti-graisse neuf, puis refermez le couvercle du filtre.
- Après utilisation, lavez le panier et sa poignée, le support à fourchettes et les fourchettes à l'eau chaude savonneuse.



- On peut nettoyer l'extérieur du corps avec un chiffon humide et non pelucheux.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.

### Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Mini friteuse / Fondue

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Fondue vorken
2. Vork rek
3. Filter deksel
4. Maximum vulpunt
5. Minimum vulpunt
6. Plaatsen van de hendel aan het frituurmandje
7. Frituurmandje met hendel
8. Thermostaatknop
9. Huizing
10. Hoofd-verklikkerlampje
11. Temperatuur verklikkerlampje
12. Snoer met stekker
13. Olie/Vet container
14. Kijkraam
15. Deksel

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen het verwarmingselement nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van

het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- Om morsen van hete olie te voorkomen, moet men de handgrepen gebruiken om het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond te plaatsen (welke beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte).
-  **Pas op:** Enkele delen van het apparaat worden tijdens en na het gebruik zeer heet. Uit het deksel kan hete damp ontsnappen, gevaar voor verbranden!
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn

of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- **Waarschuwing!** Het apparaat uit de buurt houden van jonge kinderen (0-8 jaar), met name tijdens het gebruik of het afkoelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bijv. door verstikking.
- **Laat deze unit nooit opwarmen zonder olie/vet.**
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten

worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Geen gehard vet in een lege apparaat smelten:** het verwarmingselement zal niet helemaal ondergedompeld zijn en kan daardoor oververhitten, waardoor het vet bij contact ermee mogelijk kan doen ontbranden. Er is ook een mogelijkheid dat de thermische beveiligingsonderbreker het verwarmingselement zal uitschakelen.
- Oude olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de apparaat om de vlammen te doven.
- **Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet.**
- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- Raak de hete olie/vet nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie/vet. Giet geen hete olie/vet in plastic containers.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het

apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.

- Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- **Verwijder de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

## Thermische beveiligingsonderbreker

- Wanneer de olie of bouillon niveau onder de veilige gebruikslevel valt zal de integrale thermische beveiligingsonderbreker geactiveerd worden en het verwarmingselement uitschakelen. Wanneer dit gebeurt, laat het apparaat afkoelen, en voeg hierna de benodigde hoeveelheid olie of bouillon toe.
- Wanneer de beveiligingsonderbreker meerdere malen geactiveerd wordt ondanks dat er voldoende olie of bouillon in de container aanwezig is, moet men het apparaat niet langer gebruiken; vervolgens, moet het apparaat door een gekwalificeerd

persoon gecontroleerd worden voordat men het weer gebruikt.

## Voor het eerste gebruik

Wanneer men het apparaat voor de eerste keer gebruikt moet het eerst schoongemaakt worden zoals wordt omschreven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

## Olie/Vet container

*Algemeen:*

- Voorafgaand aan het opwarmen moet het olie/vet peil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens liggen.
- **Noot:** Het verschil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens is ongeveer 470 ml.

*Olie:*

- Wij raden het gebruik aan van olie die speciaal voor frituren bedoeld is en veilig bij hoge temperaturen kan worden gebruikt. De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 950 ml. S.v.p. op de **maximum** aanwijzing letten.

*Gehard vet:*

- **Nooit gehard vet in een lege friteuse smelten.** Gehard vet mag echter direct in de frituurpan worden gedaan, als het al tot de **minimum** aanwijzing met vloeibaar vet gevuld is.
- Als gehard vet wordt gebruikt, is hiervan ongeveer 950 g nodig. Het vet kan eerst in kleinere stukken worden gesneden en in een aparte pot worden gesmolten; dit zorgt ervoor dat een vloeibare staat wordt bereikt maar niet oververhit wordt: dit vermijdt het gevaar van brandwonden als het vet later in de frituurpan wordt

gegoten. Bij opvullen s.v.p. op het **maximum** merkteken letten.

#### *Friteuse gebruik*

- In deze friteuse mag uitsluitend plantaardige olie/gehard vet worden gebruikt. Dit kan verhit worden tot 220 graden Celsius en heeft een neutrale smaak.
- Meng nooit verschillende soorten olie/vet.

#### *Fondue gebruik*

- Gebruik alleen bouillon of pure slaolie. Het vet moet geschikt zijn voor gebruik bij hoge temperaturen en neutraal van smaak zijn. Vetsoorten welke kunnen spetteren of roken wanneer men deze opwarmt zijn niet geschikt. Andere olie of dieren vetten moeten daarom niet gebruikt worden.

### **Frituurmandje**

- Het mandje is ontworpen om het te frituren voedsel te behouden. Het is ontworpen voor een maximale capaciteit van 200 gr.
- Altijd de hendel gebruiken bij het inbrengen of uitnemen van het frituurmandje in of uit het vet/olie reservoir.

### **Handgreep van het frituurmandje**

- *Plaatsen van de hendel:*  
Duw de beide haken van de hendel samen en breng ze één voor één in, in de corresponderende openingen van het frituurmandje (zie afbeelding).
- *Verwijderen van de hendel:*  
Duw de beide haken van de hendel weer samen en verwijder deze één voor

één uit het frituurmandje.

### **Gebruik**

#### *Friteuse*

- Til het frituurmandje uit de friteuse bij de hendel.
- Vul de vetcontainer tot de **maximale** markering met olie/vet.
- Wanneer nodig, plaats de deksel door deze in de scharnier geleider te schuiven. Sluit de deksel.
- Stop de stekker plag in het stopcontact.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de gewenste temperatuur in te stellen. Het temperatuur indicatielampje zal aangaan.
- Het apparaat zal nu voorverwarmen. Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuur indicatielampje uitgaan.
- Plaats het te frituren voedsel (maximaal 200 gr) in het mandje.
- Pas de hendel aan het mandje.
- Open de deksel en plaats het mandje in de container.
- Ontkoppel de hendel van het mandje.
- Sluit de deksel.
- Nadat het frituren klaar is, draai de temperatuurcontrole terug naar de laagste stand en open de deksel.
- Gebruik de hendel om het mandje uit de friteuse te tillen, en laat overtollig olie/vet terug druipen in de container. Het gefrituurde voedsel mag nu op een schaal of bord geplaatst worden.
- Draai de temperatuurcontrole terug en verwijder de stekker uit het stopcontact na elke frituur cycli.

### Fondue

- Til het frituurmandje uit de friteuse bij de hendel.
- Open de deksel en til het van het apparaat af.
- Vul de container tot de **maximale** markering met vet of bouillon.
- Vul **nooit** met kaas of chocolade.
- Pas het vork rek op het apparaat.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het hoofd indicatielampje zal aangaan.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de gewenste temperatuur in te stellen. Het temperatuur indicatielampje zal aangaan.
- Om te voorkomen dat het vork rek oververhit, plaats er niet de deksel op.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuur indicatielampje uitgaan. Koken kan nu beginnen.
- De kooktijd voor vlees fondue is ongeveer 1 ½ - 3 minuten wanneer men vet gebruikt, en 3 - 4 minuten wanneer men vlees bouillon gebruikt.
- Draai de temperatuurcontrole terug en verwijder de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik.

### **Praktische tips voor de friteuse**

- Voedsel dat in olie gebakken is smaakt heel goed en is erg gezond.
- Wanneer het voedsel de hete olie raakt sluit deze direct de poriën van het voedsel af zodat alle olie buiten blijft en geen sappen kunnen ontsnappen.
- Op deze manier blijven alle proteïne, vitaminen en mineralen bewaart.

### **Let op het volgende:**

- Alleen pure plantaardige olie mag gebruikt worden in de friteuse. Dit kan verhit worden tot 220 graden Celsius en heeft een neutrale smaak.
- Meng nooit verschillende soorten olie.
- De kwaliteit van oude olie kan niet verbeterd worden door er nieuwe olie aan toe te voegen. De nieuwe olie zal tevens zeer snel oud worden.
- Om te voorkomen dat de olie niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Ontdooi nooit bevroren voedsel voor het frituren. Vochtigheid verkort de levensduur van de friteuse.
- Voor goede resultaten is de juiste temperatuurstand zeer belangrijk wanneer men voedsel frituurt. Wanneer de olie niet heet genoeg is zal het voedsel teveel olie opnemen. Het is daarom het beste om het frituurmandje niet in de olie te laten zakken totdat het voorverhitten klaar is. Wanneer de olie te heet is zal de buitenkant van het voedsel aanbakken terwijl de binnenkant niet gaar wordt.
- Diepgevroren en gekoeld voedsel moet men eerst een of twee keer kort in de olie onderdompelen voordat men het in de hete olie laat zakken.
- Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
- Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.

- Oude olie is gemakkelijk te herkennen omdat het veel donkerder en plakkerig is, een sterke geur afgeeft en soms schuimt.
- Oude olie bevat of gebruikte olie is zeer brandbaar en kan gemakkelijk ontvlammen. Het is daarom het beste om de olie te vernieuwen na dat men deze 3 tot 4 keer gebruikt heeft. De levensduur van de olie hangt grotendeels af van de kwaliteit en hoeveelheid gefrituurd voedsel.
- De levensduur van de olie kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
- De olie mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt.
- De binnenkant van de frituurpan mag schoongemaakt worden met papier van een keukenrol en daarna met een vochtige, pluisvrije doek en afwasmiddel gewassen worden. Zorg dat de pan zeer goed afgedroogd wordt met een droge doek.
- De deksel bevat een vetfilter welke vervangen moet worden na verschillende frituur cycli. Ontkoppel de filterdeksel en verwijder de oude filter. Filters voor vervanging kunnen besteld worden via de Severin Service.
- Vervang de nieuwe vetfilter en plaats de filterdeksel terug.
- Het frituurmandje, de hendel, het vorkenrek en de vorken moeten na gebruik schoongemaakt worden met heet water en zeep.
- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.

### Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Om olie uit de pan te verwijderen moet men het apparaat voldoende laten afkoelen maar zorgen dat de olie nog vloeibaar is zodat men deze in een hittebestendige container kan gieten. De olie kan nu tevens gefilterd worden door een stuk absorberend papier in de schenktoot of het frituurmandje te plaatsen.
- Giet nooit oude olie in de gootsteen. Wanneer deze koud is kan het weggegooid worden met het huisvuil.

### Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.



## Mini freidora / Fondue

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.


### Elementos componentes

1. Tenedores de fondue
2. Rejilla para tenedores
3. Tapa del filtro
4. Señal del nivel de llenado máximo
5. Señal del nivel de llenado mínimo
6. Introducción del mango de la cesta
7. Cesta de freír con mango
8. Mando selector de temperatura
9. Carcasa
10. Luz indicadora principal
11. Luz indicadora de temperatura
12. Cable de alimentación con clavija
13. Recipiente de Aceite/Margarina
14. Ventanilla de observación
15. Tapa

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el componente calefactor con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Para tener información detallada sobre la limpieza

del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Para no derramar el aceite caliente, utilice los mangos del aparato para colocarlo en una superficie estable y termorresistente (insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor).
-  **Atención:** Algunas piezas del aparato están muy calientes durante y después de su uso. Puede salir vapor caliente por la tapa, ¡Riesgo de quemaduras!
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del

aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
- **¡Advertencia!** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños (de 0 a 8 años), especialmente mientras se está utilizando o enfriando.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **No caliente el aparato sin añadir aceite/margarina.**
- Vigile la freidora durante su uso.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **No derrita la margarina solidificada en la unidad vacía:** el componente calefactor no estará totalmente sumergido y por ello puede sobrecalentarse, y posiblemente prender fuego a la margarina al entrar en contacto con ella. Además el dispositivo de desconexión térmica de seguridad automáticamente desconectaría el componente calefactor.
- No use el aceite/margarina más de 3 o 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas.
- **No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.**
- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/margarina vegetal caliente puede causar quemaduras graves.
- No toque el aceite/margarina vegetal caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/

margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.

- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- **Desenchufe el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- **Atención:** No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

### **Desconexión térmica de seguridad**

- Si el nivel de aceite o caldo cayera por debajo del nivel de seguridad, el dispositivo de desconexión térmica de seguridad se activará y el elemento calefactor se apagará. Si esto sucede, espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente, después añada la cantidad de aceite o caldo necesaria.
- Si el dispositivo de desconexión térmica de seguridad se activa repetidamente a pesar de la presencia de suficiente aceite o caldo en el recipiente, no deberá utilizar el aparato; sino que

debe ser examinado por una persona calificada antes de volver a utilizarlo.

### **Puesta en marcha**

Antes de usar el aparato por primera vez, debe ser limpiado observando las instrucciones en la sección *Mantenimiento y limpieza*.

### **Recipiente de Aceite/Grasa Vegetal**

*General:*

- Antes de calentarlo, el nivel de aceite/margarina vegetal debe estar entre las señales de **mínimo** y **máximo**.
- **Nota:** la diferencia entre las señales de **mínimo** y **máximo** es aprox. 470 ml.

*Aceite:*

- Recomendamos la utilización de aceite específicamente indicado para freír, que se puede calentar a alta temperatura sin peligro. El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 950 ml. Respete la señal de **máximo**.

*Margarina vegetal solidificada:*

- **Nunca derrita la margarina vegetal solidificada en la freidora vacía.** Pero, se puede añadir margarina solidificada directamente al recipiente de freír, si ya contiene margarina líquida hasta la señal del nivel **mínimo**.
- Cuando utilice margarina solidificada, necesitará aprox. 950 g. Primero se debe cortar la margarina en trozos pequeños y derretirlos en una olla, asegurándose de que sólo alcanza el estado líquido sin calentarla en exceso: esto es para evitar el peligro de quemaduras cuando posteriormente vierta la margarina al recipiente de freír.

Respete la señal de **máximo** cuando añada más margarina.

#### *Funcionamiento de la freidora*

- Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal /margarina vegetal solidificada puros. Se puede calentar hasta 220°C y tiene un sabor neutro.
- No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

#### *Funcionamiento de la fondue*

- Utilice solo caldo o aceite vegetal puro. La margarina vegetal debe ser indicada para alcanzar temperaturas altas y tener un sabor neutro. El tipo de aceite que salpica o desprende humo al calentarlo no es adecuado. No utilice ningún otro tipo de aceite o grasa de origen animal.

#### **Cesta de freír**

- La cesta está diseñada para sostener los alimentos que desea freír. Tiene una capacidad máxima de 200 g.
- Utilice siempre el mango para introducir la cesta en el recipiente de aceite/margarina y para extraerla.

#### **Mango de la cesta**

- *Instalación del mango:*  
Pulse los dos ganchos del mango para juntarlos, e introdúzcalos uno a uno, en los orificios correspondientes de la cesta (consulte la imagen).
- *Separación del mango:*  
Vuelva a pulsar los dos ganchos del mango para juntarlos, y extráigalos de la cesta, uno a uno.

#### **Utilización**

##### *Freidora*

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Llene el recipiente de aceite hasta la señal de **máximo** con aceite/grasa vegetal.
- Si lo considera necesario, puede instalar la tapa introduciéndola en la guía de la bisagra. Cierre la tapa.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada.
- Use el control de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de temperatura se encenderá.
- El aparato se está precalentando. Cuando haya alcanzado el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará.
- Introduzca los alimentos que desea freír (máx. 200 g) en la cesta.
- Ajuste el mango de la cesta.
- Abra la tapa e introduzca la cesta en el recipiente.
- Retire el mango de la cesta.
- Cierre la tapa.
- Cuando finalice de freír los alimentos, gire el control de temperatura hasta su posición más baja y abra la tapa.
- Use el mango para extraer la cesta, permitiendo que el aceite/grasa vegetal se escurra y caiga en el recipiente. Los alimentos fritos se pueden servir en una bandeja o plato.
- Después de cada ciclo de fritura, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.

## Fondue

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Abra la tapa y sepárela del aparato.
- Llene el recipiente con aceite o caldo hasta la señal de **máximo**.
- **No** llene con queso ni chocolate.
- Introduzca la rejilla para tenedores en el aparato.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada. La luz indicadora principal se encenderá.
- Use el control de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de temperatura se encenderá.
- Para evitar que la rejilla para tenedores se caliente en exceso, no coloque la tapa.
- Cuando se alcance el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará. En este momento, puede empezar a cocinar.
- El tiempo de cocción para una fondue de carne es aproximadamente 1 ½ - 3 minutos en caso de que utilice aceite, o 3 - 4 minutos cuando utilice caldo.
- Cuando acabe de utilizar la fondue, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.

## Consejos útiles para freír

- Los alimentos que se fríen en aceite son particularmente sabrosos y nutritivos.
- Cuando se pone la comida en el aceite caliente, la temperatura alta cierra los poros herméticamente impidiendo que la grasa entre y el jugo salga.
- De este modo se conservan las proteínas, las vitaminas y los minerales, etc. esenciales.

## Observe las siguientes indicaciones

- Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal puro. Se puede calentar hasta 220°C y tiene un sabor neutro.
- No mezcle tipos de aceite diferentes.
- No se puede mejorar la calidad de aceite que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite nuevo. El aceite nuevo también se estropearía en poco tiempo.
- Para impedir que el aceite eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freírlos. La humedad reduce la vida del aceite.
- Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite no está bastante caliente, los alimentos pueden absorber demasiado aceite. Por esta razón es mejor introducir la cesta de comida en el aceite sólo una vez que haya pasado el período de precalentamiento. Si el aceite está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza al exterior de los alimentos

mientras que el interior se quedará crudo.

- Los alimentos ultracongelados o fríos deben ser introducidos brevemente en el aceite caliente una o dos veces antes de freírlos por completo.
- No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deberían poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
- Al usar comida rebosada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
- El aceite que ha sido usado demasiado es fácil de reconocer porque tiene un color más oscuro, es viscoso, tiene un olor desagradable o suele hacer espuma.
- El aceite que ha sido usado demasiado o aceite que contiene residuos de uso anterior es inflamable y suele prenderse con facilidad. Por consiguiente se recomienda cambiar el aceite después de usarlo 3 o 4 veces. No obstante, el tiempo que puede durar depende del tipo y de la cantidad de comida que ha frito.
- Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
- El aceite se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.

## **Limpieza y mantenimiento**

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y déjelo que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con

sustancias líquidas y no lo sumerja.

- Para retirar la grasa vegetal del recipiente, espere a que se haya enfriado bastante, pero que aún esté líquido. Después viértalo en un recipiente resistente al calor. El aceite se puede filtrar pasándolo por un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o en la cesta de freír.
- No eche el aceite usado en el fregadero. Una vez que esté frío, puede echarlo en la basura.
- El interior de la freidora se puede limpiar primero con toallitas de papel y luego con un paño húmedo y limpio con un poco de detergente. Después seque el recipiente con mucho cuidado con un paño seco.
- La tapa incluye un filtro para aceite que deberá sustituirse después de varios ciclos de uso. Abra la tapa del filtro y extraiga el filtro usado. Puede adquirir filtros de reposición a través del Servicio Severin.
- Introduzca un nuevo filtro para aceite y vuelva a colocar la tapa del filtro.
- La cesta para freír y su mango, la rejilla para tenedores y los tenedores se deben limpiar con agua caliente y jabón, después de su utilización.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
- No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.



## Mini friggitrice / Fonduta

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione

1. Forchettine da fonduta
2. Griglia per forchettine
3. Coperchio del filtro
4. Tacca di livello massimo di riempimento
5. Tacca di livello minimo di riempimento
6. Inserimento del manico per il cestello
7. Cestello di frittura con manico
8. Regolatore della temperatura
9. Corpo dell'apparecchio
10. Spia luminosa dell'alimentazione
11. Spia luminosa della temperatura
12. Cavo di alimentazione con spina
13. Recipiente per olio/grasso
14. Finestra di ispezione
15. Coperchio

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'elemento riscaldante con liquidi e non immergetelo in sostanze

liquide.

- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Per evitare schizzi di olio bollente, usate le impugnature per sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore (che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno).
-  **Attenzione:** Alcune parti del dispositivo sono molto calde durante e dopo l'uso. Dal coperchio può fuoriuscire vapore caldo, pericolo di ustioni!
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
- I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche

sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
- **Avvertenza!** Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini (0-8 anni), soprattutto durante l'uso o il raffreddamento.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- **Non lasciate riscaldare l'apparecchio senza olio/grasso.**
- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- **Non lasciate sciogliere il grasso vegetale nella friggitrice vuota:** l'elemento riscaldante a resistenza, se non è completamente ricoperto, potrebbe surriscaldarsi e dare fuoco al grasso vegetale in caso di contatto. Esiste anche la possibilità che si attivi il dispositivo di scatto termico portando allo spegnimento dell'elemento riscaldante.
- L'olio/grasso vegetale troppo usato e surriscaldato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio.

- **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.**
- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante l'uso o immediatamente dopo (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- Non toccate l'olio/grasso vegetale caldo con le dita.
- Non immergete posate di plastica nell'olio/grasso vegetale caldo. Non versate olio/grasso vegetale caldo in recipienti di plastica.
- **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
- **Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Attenzione:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### Interruttore termico di sicurezza

- Se il livello dell'olio o del brodo si abbassa sotto il livello di sicurezza, il dispositivo di interruzione termica si attiva e l'elemento riscaldante si spegne. In questo caso, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per un ragionevole lasso di tempo e poi aggiungete la quantità di olio o di brodo necessaria.
- Se l'interruttore termico di sicurezza si attiva ripetutamente anche in presenza di una sufficiente quantità di olio o di brodo nel recipiente, non utilizzate più l'apparecchio ma fatelo esaminare da una persona qualificata prima di riutilizzarlo.

### Primo utilizzo

Dovendo utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavatelo nel modo indicato nel paragrafo *Manutenzione e pulizia*.

### Recipiente dell'olio/grasso

*In generale:*

- Prima di pre-riscaldare, assicuratevi che il livello dell'olio/grasso vegetale sia tra la tacca del **minimo** e quella del **massimo**.
- **N.B:** la differenza tra il **minimo** e il **massimo** è di circa 470 ml.

*Olio:*

- Si raccomanda di utilizzare dell'olio specifico per friggitrici che può essere riscaldato ad alte temperature con sicurezza. La capacità di riempimento massima del recipiente è di circa 950 ml. Si raccomanda altresì di rispettare il limite **massimo** consigliato.

### *Grasso vegetale solido:*

- **Non lasciate mai sciogliere del grasso vegetale solido nella friggitrice vuota.** Se però nel recipiente di frittura c'è già del grasso vegetale liquido sino alla tacca del limite **minimo**, è possibile aggiungere dell'altro grasso vegetale solido direttamente al suo interno.
- Se utilizzate del grasso vegetale solido, sarà necessaria una quantità di circa 950 g. Il grasso dovrà essere spezzettato in piccole parti e sciolto sino a renderlo liquido in un contenitore a parte. Ma fate attenzione a non riscaldarlo troppo per evitare che prenda fuoco quando lo versate nel recipiente di frittura. Si raccomanda di rispettare il limite **massimo** consigliato quando versate il grasso nel recipiente.

### *Funzionamento friggitrice*

- Con questa friggitrice usate esclusivamente dell'olio vegetale/grasso vegetale solido puro. Tale olio/grasso vegetale può esser riscaldato fino a 220°C ed è insapore.
- Non mescolate diversi tipi di olii/grassi vegetali.

### *Funzionamento fonduta*

- Utilizzate solo del brodo o dell'olio vegetale puro. Il grasso deve essere del tipo adatto alle alte temperature e di sapore neutro. I tipi di grasso che schizzano o emettono fumo quando si riscaldano non sono adatti. Pertanto non vanno utilizzati altri tipi di olio o di grassi animali.

### **Cestello di frittura**

- Il cestello serve a contenere gli alimenti che devono essere fritti. La capienza massima è di 200 gr.
- Utilizzate sempre il manico fornito in dotazione quando inserite o rimuovete il cestello dal recipiente per l'olio/grasso.

### **Impugnatura del cestello**

- *Inserimento del manico:*  
Esercitate pressione contemporaneamente sui due bracci del manico e poi inseriteli, uno alla volta, nelle aperture corrispondenti che si trovano sul cestello (vd. l'illustrazione).
- *Rimozione del manico:*  
Di nuovo, esercitate pressione contemporaneamente sui due bracci del manico e poi rimuoveteli, uno alla volta, dal cestello.

### **Modalità d'uso**

#### *Friggitrice*

- Estraeate il cestello di frittura prendendolo dall'impugnatura.
- Riempite di olio o di grasso il recipiente apposito sino al segno di **massimo**.
- Se necessario, inserite il coperchio fissandolo nel cardine guida. Chiudete il coperchio.
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
- Con il regolatore di temperatura impostate la temperatura desiderata. La spia luminosa della temperatura si accende.
- L'apparecchio ora si preriscalda. Quando avrà raggiunto la temperatura impostata, la spia luminosa della

- temperatura si spegnerà.
- Sistemate gli alimenti da friggere (massimo 200 gr.) nel cestello.
- Inserite l'impugnatura sul cestello.
- Aprite il coperchio e sistemate il cestello all'interno del recipiente.
- Staccate l'impugnatura dal cestello.
- Chiudete il coperchio.
- Alla fine del ciclo di frittura, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione più bassa e aprite il coperchio.
- Aiutandovi con l'impugnatura estraete il cestello e lasciate che l'olio/grasso eccessivo ricada nel recipiente. Deponete gli alimenti fritti su un vassoio di portata o su un piatto.
- Alla fine di ogni ciclo di frittura, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione iniziale e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.

#### *Fonduta*

- Estraete il cestello di frittura aiutandovi con l'apposita impugnatura.
- Aprite il coperchio e estraetelo dall'apparecchio.
- Riempite di grasso o di brodo il recipiente sino al segno di **massimo**.
- **Non** riempite di formaggio o di cioccolata.
- Inserite la griglia per le forchettine nell'apparecchio.
- Collegate la spina a una presa di corrente adatta. La spia luminosa principale si accende.
- Con il regolatore di temperatura impostate la temperatura desiderata. La spia luminosa della temperatura si accende.

- Per evitare che la griglia per le forchettine si surriscaldi non inserite il coperchio.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura impostata, la spia luminosa della temperatura si spegnerà e potrete cominciare la cottura.
- Il tempo di cottura necessario per sciogliere la fonduta è di circa 1 ½ - 3 minuti se usate il grasso o di 3 - 4 minuti se usate il brodo.
- Dopo l'uso, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione iniziale e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.

#### **Utili suggerimenti per la frittura nel grasso bollente**

- Il cibo cotto all'olio è particolarmente saporito e nutriente.
- Quando il cibo viene immerso nell'olio caldo i pori del cibo si tappano immediatamente a causa dell'alta temperatura e ciò impedisce al grasso di penetrare nel cibo e ai succhi di scappare.
- Quindi le proteine essenziali, le vitamine e le sostanze inorganiche vengono preservate.

#### **Occorre rispettare le seguenti regole:**

- Con questa friggitrice usate esclusivamente dell'olio vegetale puro che può essere riscaldato fino a 220°C ed è neutro di sapore.
- Non mescolate diversi tipi di oli.
- La qualità dell'olio troppo usato non viene migliorata mescolandolo con olio fresco. L'olio fresco non farebbe che

deteriorarsi dopo un breve periodo.

- Per impedire che l'olio schiumi, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di esser fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio di frittura.
- Per ottenere migliori risultati, la regolazione alla giusta temperatura svolge un ruolo decisivo nella frittura nel grasso bollente. Se l'olio non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbire troppo olio. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di preriscaldamento. Se invece l'olio è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto, mentre rimarrà cruda la parte interna del cibo.
- Gli alimenti surgelati o raffreddati dovrebbero, prima della frittura, esser brevemente immersi nell'olio caldo una volta o due.
- Non friggete troppo cibo allo stesso tempo. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
- Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella sia aderente al cibo e togliete l'eccedenza di farina.
- L'olio troppo usato si riconosce facilmente per il colore scuro, l'aspetto viscoso, l'odore sgradevole e la tendenza a schiumare.
- L'olio troppo usato o l'olio contenente residui di una frittura precedente è infiammabile e ha tendenza a infiammarsi facilmente. È preferibile perciò cambiare l'olio dopo 3 o 4 cicli d'uso. Comunque la durata

di conservazione dell'olio dipende principalmente dal tipo e dalla quantità di cibo fritto.

- La durata di conservazione verrà prolungata filtrando l'olio dopo ogni ciclo di frittura.
- L'olio di frittura può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

## Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Per eliminare il grasso dal recipiente, aspettate che si sia raffreddato sufficientemente ma che sia ancora liquido. Versatelo in un contenitore termoresistente adatto. L'olio verrà filtrato versandolo attraverso una carta assorbente inserita dentro un imbuto termoresistente o dentro il cestello di frittura.
- Non versate dell'olio troppo usato nell'acquaio. Una volta raffreddato, gettate l'olio nei rifiuti comuni.
- L'interno del recipiente di frittura verrà pulito strofinandolo prima con della carta da cucina e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo leggero. Il recipiente verrà poi accuratamente asciugato con un panno asciutto.
- Il coperchio contiene un filtro per i grassi

che deve essere sostituito dopo diversi cicli di frittura. Rilasciate il coperchio del filtro e estraete il filtro usato. I filtri di ricambio si possono ordinare attraverso il Servizio di Assistenza Clienti della Severin.

- Inserite un filtro per i grassi nuovo e rimettete il coperchio del filtro.
- Il cestello di frittura, l'impugnatura, la griglia per le forchettine e le forchettine possono essere lavate dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Le pareti esterne dell'alloggiamento verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.



## Mini friture- / Fonduegryde

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Fonduegaffer
2. Gaffelholder
3. Filterdæksel
4. Maksimum markering
5. Minimum markering
6. Montering af friturekurvens håndtag
7. Friturekurv med håndtag
8. Termostatnap
9. Kabinet
10. Hovedindikatorlys
11. Termostat indikatorlys
12. Ledning med stik
13. Olie-/fedtstofbeholder
14. Inspektionsrude
15. Låg

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må varmeelementet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om

### *Rengøring og vedligehold.*

- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- For at undgå at spilde varm olie, bedes du bruge håndtagene til at anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørg for at der er tilstrækkelig med plads udenom).
-  **Advarsel:** Visse dele vil være meget varme under og direkte efter brugen. Der kan stige varm damp op ved dækslet. Skoldningsfare!
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af

apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- **Advarsel!** Hold apparatet udenfor rækkevidde af mindre børn (0-8 år), især under brug og afkøling.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- **Lad aldrig apparatet varme op uden olie/fedtstof.**
- Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom**

**frituregryde:** Varmeelementet vil ikke være dækket fuldstændigt og kan derfor overophedes, og på den måde eventuelt få fedtet til at antænde ved kontakt. Der vil også være en risiko for at termosikringen vil slukke for varmeelementet.

- Olie/fedtstof, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægges på gryden for at slukke ilden.
- **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof.**
- Flyt aldrig apparatet, mens det stadig er varmt, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas på: Varm olie/fedtstof kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Rør ikke ved den varme olie/fedtstoffet med fingrene.
- Stik heller ikke plasticbestik ned i den varme olie/fedtstoffet. Hæld ikke varm olie/fedt op i plasticbeholdere.
- **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.
- Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- **Tag stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.

- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udenørs.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Termosikring

- Hvis indholdet af olie eller suppe skulle synke ned under niveauet for sikker betjening, vil den indbyggede termosikring aktiveres og varmeelementet blive slukket. Hvis dette sker må apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af, hvorefter den nødvendige mængde af olie eller suppe tilsættes.
- Hvis termosikringen aktiveres gentagne gange til trods for en tilstrækkelig mængde af olie eller suppe i beholderen, må apparatet ikke længere benyttes; det må efterses af en kvalificeret fagmand inden det benyttes igen.

## Før brug

Inden frituregryden tages i brug første gang, må det rengøres som beskrevet under afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

## Olie-/fedtstofbeholder

### Generelt:

- Inden opvarmning, skal olien/fedtstoffet stå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne.
- **Bemærk:** Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 470 ml.

### Olie:

- Vi anbefaler brug af olie der er specielt beregnet til friturestegning, da denne

bedre tåler opvarmningen til høje temperaturer. Den maximale mængde, der kan fyldes på, er ca. 950 ml. Det er også vigtigt at overholde **maksimum** markeringen.

### Stivnet fedt:

- **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom friturebeholder.** Stivnet fedt kan imidlertid tilsættes direkte ned i friturebeholderen hvis denne allerede indeholder flydende fedt op til **minimum** markeringen.
- Hvis der benyttes stivnet fedt skal man beregne ca. 950 g. Fedtet skal skæres i mindre stykker først og smeltes i en separat gryde, idet man skal være opmærksom på at det kun skal være opmærksom på at det kun skal være flydende men ikke overopvarmet: Dette skal forebygge risiko for forbrænding når fedtet bagefter skal hældes fra gryden over i friturebeholderen. Husk at overholde **maksimum** markeringen, når beholderen fyldes op.

### Friturestegning

- Brug kun ren, vegetabilsk olie/stivnet fedtstof i denne frituregryde. Denne type olie kan opvarmes til 220°C og har en neutral smag.
- Bland ikke forskellige typer af olie/fedtstof sammen.

### Fondue

- Benyt kun suppe eller ren vegetabilsk olie. Olien må kunne tåle opvarmning til høje temperaturer og være neutral i smagen. Fedtstoffer som har en tendens til at sprutte eller ryge må de varmes op er ikke egnede. Andre former for olie eller animalsk fedtstof bør derfor ikke benyttes.

## Friturekurven

- Friturekurven er designet til at rumme de fødevarer der skal friteres. Den rummer maksimalt 200 g.
- Brug altid håndtaget når kurven sænkes ned i olie-fedtstofbeholderen eller løftes ud.

## Håndtaget til friturekurven

- *Montering af håndtag:*  
Klem begge stængerne på håndtaget sammen, og indsæt krogene, én ad gangen, i de tilsvarende åbninger på kurven (se illustration).
- *Afmontering af håndtaget:*  
Klem de to stænger på håndtaget sammen igen, og fjern dem, en efter en, fra kurven.

## Betjening

### Frituregryden

- Løft friturekurven ud ved hjælp af håndtaget.
- Fyld olie-/fedtstofbeholderen med olie/fedtstof op til **maksimum** markeringen.
- Om nødvendigt sættes låget på ved at indsætte det i hængslet. Luk låget.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Indstil den ønskede temperatur ved hjælp af termostatknappen. Indikatorlyset for temperaturen vil da tænde.
- Apparatet vil nu varme op. Når den ønskede temperatur er nået, vil indikatorlyset slukke.
- Placer de fødevarer der skal fritere (max. 200 g) i friturekurven.
- Sæt håndtaget på friturekurven.
- Åbn låget og placer kurven i

frituregryden.

- Tag håndtaget af friturekurven.
- Luk låget.
- Når friturestegningen er færdig, sættes termostatknappen tilbage til den laveste indstilling og låget åbnes.
- Brug håndtaget til at løfte friturekurven ud af gryden og lad overskydende olie/fedtstof få tid til dræne af ned i olie-/fedtstofbeholderen. Den friturestegte mad kan herefter placeres på et fad eller en tallerken.
- Drej termostatknappen tilbage og tag stikket ud af stikkontakten hver gang apparatet har været benyttet.

### Fondue

- Løft friturekurven ud ved hjælp af håndtaget.
- Åbn låget og løft det ud af hængslet.
- Fyld olie/fedtstofbeholderen op til **maksimum** markeringen med olie eller suppe.
- Fyld **ikke** beholderen med ost eller chokolade.
- Sæt gaffelholderen på apparatet.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt. Hovedindikatorlyset vil tænde.
- Benyt termostatknappen til at indstille den ønskede temperatur. Indikatorlyset for temperatur vil da tænde.
- For at gaffelholderen ikke skal blive for varm, bør låget ikke sættes på.
- Når den indstillede temperatur er nået, vil indikatorlyset slukke. Derefter kan tilberedningen begynde.
- Tilberedningstiden for fonduestegning af kød er ca. 1 ½ - 3 minutter når der benyttes olie, eller 3 - 4 minutter når der

benyttes suppe.

- Drej altid termostatknapen tilbage og tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

### **Nyttige tips vedr. friturestegning**

- Mad, som er friturestegt i olie, er særdeles velsmagende og sund.
- Efter nedsækning i den varme olie vil porerne i maden meget hurtigt lukke sig som følge af den høje temperatur, så olien ikke kan trænge ind i maden og saften kan ikke slippe ud.
- På den måde bevares proteiner, vitaminer og mineraler m.v. bedre.

### **Følgende instruktioner skal overholdes nøje:**

- Brug kun ren, vegetabilsk olie i denne frituregryde. Denne olie kan opvarmes til 220°C og har en neutral smag.
- Bland ikke forskellige olietyper sammen.
- Kvaliteten af olie, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie. Den nye olie ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
- For at undgå at olien skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig fritureoliens levetid.
- For at opnå et godt resultat ved friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien ikke er tilstrækkelig varm, opsuger maden for megen olie. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmingsperioden er færdig. Hvis

olien er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.

- Dybfrosset eller afkølet mad bør nedsækkes et øjeblik i den varme olie en gang eller to, før den egentlige friturestegning.
- Steg ikke for mange ting ad gangen. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
- Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødig mel er fjernet.
- Det er let at se, hvornår fritureolie er blevet brugt for meget, fordi den har en mørkere farve, er tyktflydende og har en ubehagelig lugt eller en tendens til at skumme.
- Gammel fritureolie eller olie, der indeholder rester fra tidligere friturestegning, er brandfarlig og antændes let. Det er derfor bedst at udskifte olien, når den har været brugt 3 - 4 gange. Hvor mange gange olien kan bruges, afhænger dog af typen og mængden på den friturestegte mad.
- Olien kan anvendes længere, hvis olien filteres efter hver stegning.
- Olien kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted.

## Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøringen.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Olien fjernes fra gryden ved at vente, indtil olien er afkølet tilstrækkeligt, men stadig er flydende og hælde den ud i en beholder, der kan tåle varme. Olien kan filtreres ved at hælde den gennem sugende papir, som er anbragt i en tragt, der kan tåle varme, eller i friturekurven.
- Hæld ikke gammel olie i køkkenvasken. Når den er kold, kan den bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
- Indersiden af frituregryden kan rengøres ved først at tørre den af med køkkenrulle og derefter med en fugtig, fnugfri klud og et mildt opvaskemiddel. Bagefter skal gryden tørres grundigt med en tør klud.
- Låget har et fedtstoffilter som må skiftes af og til. Tag filterdækslet af og tag det gamle filter ud. Udskiftningsfiltre kan bestilles gennem Severin Kundeservice.
- Indsæt et nyt fedtstoffilter og sæt filterdækslet på igen.
- Friturekurven og dens håndtag, gaffelholderen og fonduegafflerne bør efter brug rengøres i varmt sæbevand.
- Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Mini friter-/Fonduegryta

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.


### Komponenter

1. Fonduegafflar
2. Gaffelställning
3. Filterlock
4. Märke för maximifyllning
5. Märke för minimifyllning
6. Montering av korghandtaget
7. Friterkorg med handtag
8. Temperaturkontroll
9. Hölje
10. Huvudlampa
11. Temperaturkontrolllampa
12. Elsladd med stickpropp
13. Behållare för olja/fett
14. Fönster
15. Lock

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa värmeelementet i vätskor.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte



- användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- För att förhindra att het olja spills ut bör du använda handtagen då du placerar apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta (som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom).
  -  **Varning:** Vissa delar av produkten blir mycket varma under användning och förblir varma efteråt. Het ånga som sipprar ut från locket kan orsaka brännskador!
  - Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
    - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
    - i företag inom jordbrukssektorn,
      - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
      - för gäster i bed-and-breakfast hus.
  - Barn under 8 år får ej använda apparaten.
  - Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
  - Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som

- användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
  - Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten.
  - **Varning!** Håll apparaten på säkert avstånd från små barn (0–8 år), särskilt under användning eller avsvälning.
  - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
  - **Starta inte enhetens uppvärmning utan olja/fett.**
  - Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
  - Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
  - Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
  - Se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
  - **Smält inte fett i fast form i en tom frityrgräta:** fettet täcker inte värmeelementet helt och elementet kan därför överhettas så att fettet kan antändas vid kontakt. Det är också möjligt att den termiska säkerhetsspärren stänger av värmeelementet.
  - Gammal olja/gammalt fett kan antändas vid överhettning. Om detta sker, dra stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden.
  - **Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja (eller fett).**
  - Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
  - Rör inte vid den heta oljan eller det heta fettet med fingrarna.
  - Lägg inga plastbestick i den heta oljan/ det heta fettet. Håll aldrig het olja/upphettat fett i plastbehållare.
  - **Varning:** Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
  - Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
  - **Dra stickproppen ur vägguttaget**
    - efter användning,
    - ifall apparaten skulle krångla,
    - innan apparaten rengörs.
  - Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
  - **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.

- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

## Termisk säkerhetsspärr

- Om olje- eller buljongnivån faller under säkerhetsnivån kommer den inbyggda säkerhetsspärren att aktiveras och värmeelementet stängs av. Om detta händer bör du låta apparaten svalna tillräckligt lång tid och tillsatt därefter den mängd olja eller buljong som behövs.
- Om säkerhetsspärren aktiveras flera gånger fastän det finns tillräckligt med olja eller buljong i behållaren, kan apparaten inte längre användas; i stället bör den undersökas av en fackman innan den används igen.

## Innan första användningen

Innan apparaten används för första gången bör den rengöras enligt instruktionerna i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

## Behållare för olja/fett

### Allmänt:

- Innan uppvärmningen bör olje-/fettnivån vara mellan **minimi-** och **maximimärkena**.
- **Anm.:** skillnaden mellan minimi- och maximimärket är ca 470 ml.

### Olja:

- Vi rekommenderar olja som är speciellt avsedd för fritering och som riskfritt kan upphetas till höga temperaturer. Behållaren rymmer cirka 950 ml. Vänligen notera **maximimärket**.

### Fett i fast form:

- **Smält aldrig fett i fast form i en tom frityrgryta.** Fast fett kan emellertid tillsättas direkt i frityrbehållaren om den redan innehåller flytande fett upp till **minimimärket**.
- Om fett i fast form används, behövs ca 950 g. Fettet bör först delas upp i mindre bitar och smältas i en separat gryta. Se till att fettet blir flytande men inte alltför hett: detta för att undvika brännskador när du häller över det flytande fettet till frityrbehållaren. Observera **maximimärket** när du fyller behållaren.

### Frityrgrytans användning

- Använd bara ren vegetabilisk olja/fett i fast form till denna frityrgryta. Oljan eller fettet kan hettas upp till 220°C och har neutral smak.
- Blanda inte olika sorters olja/fett.

### Fonduegrytans användning

- Använd endast buljong eller ren vegetabilisk olja. Fettet bör klara av att hettas upp till höga temperaturer och ha en neutral smak. Typer av fett som tenderar att stänka eller ryka när de hettas upp är inte lämpliga. Annan olja eller animaliskt fett bör därför inte användas.

## Frityrkorg

- Korgen är avsedd att innehålla maten som skall friteras. Dess maximala kapacitet är 200 g.
- Använd alltid handtaget då du placerar korgen i behållaren för olja/fett eller lyfter bort den.

## Korghandtag

- *Montera handtaget:*  
Tryck ihop handtagets två krokar och sätt därefter in dem, en efter en, i de motsvarande öppningarna i korgen (se bild).
- *Avlägsna handtaget:*  
Tryck ihop handtagets två krokar igen och ta loss dem, en efter en, från korgen.

## Användning

### Frityrgräta

- Lyft ut frityrkorgen med hjälp av dess handtag.
- Fyll oljebehållaren till **maximum**märket med olja/fett.
- Vid behov kan du montera på locket i dess gångjärnsspår. Stäng locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in önskad temperatur. Temperaturkontrolllampan tänds.
- Apparaten värms nu upp. Så snart den förinställda temperaturen har uppnåtts släcks temperaturkontrolllampan.
- Placera maten som skall friteras (max. 200 g) i korgen.
- Lägga handtaget på korgen.
- Öppna locket och placera korgen inuti behållaren.
- Ta loss handtaget från korgen.
- Stäng locket.
- Efter det att friteringen är klar vrider du temperaturkontrollen tillbaka till dess lägsta position och öppnar locket.

- Använd handtaget för att lyfta ut korgen, låt extra olja/fett rinna tillbaka i behållaren. Du kan nu placera den friterade maten på en bricka eller en tallrik.
- Vrid tillbaka temperaturkontrollen och dra stickproppen ur vägguttaget efter varje friteringsomgång.

### Fonduegräta

- Lyft ut frityrkorgen i dess handtag.
- Öppna locket och lyft det av apparaten.
- Fyll behållaren till **maximum**märket med fett eller buljong.
- Fyll **inte** behållaren med ost eller choklad.
- Sätt gaffelställningen på apparaten.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag. Huvudlampan tänds.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in den önskade temperaturen. Temperaturkontrolllampan tänds.
- Sätt inte locket på plats eftersom gaffelställningen kan överhettas.
- Så snart den förinställda temperaturnivån har uppnåtts släcks temperaturkontrolllampan. Tillagningen kan börja.
- Tillagningstiden för köttfondue är omkring 1 ½ - 3 minuter när du använder fett, eller 3 - 4 minuter när du använder fet buljong.
- Vrid temperaturkontrollen tillbaka och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen.

## Råd och tips för fritering

- Mat som lagas i olja blir särskilt smakrik och närande.
- När maten läggs ner i den heta oljan förseglas den omedelbart tack vare den höga temperaturen. Detta hindrar att fett tränger in i maten eller att saften tränger ut.
- På det sättet bevaras viktiga proteiner, vitaminer och mineraler osv.

## Var vänlig observera följande:

- Använd bara ren vegetabilisk olja till denna fritergryta. Den kan hettas upp till 220°C och har neutral smak.
- Blanda inte olika sorters olja.
- Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd.
- För att oljan inte ska skumma över, bör du se till att torka maten väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar friteroljans hållbarhet.
- För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan inte är tillräckligt het kan maten suga upp för mycket olja. Därför är det bäst att inte sätta in korgen förrän uppvärmningen är klar. Om oljan är för het bildas en skorpa alltför snabbt medan inre delen av maten förblir okokt.
- Djupfryst eller kyld mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan ett par gånger före själva friteringen.
- Friter inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.

- Om fritermet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
- För gammal friterolja känns lätt igen på att den har mörkare färg, är trögflytande, luktar obehagligt eller gärna vill skumma.
- För gammal friterolja eller olja som innehåller partikelrester från tidigare fritering är brandfarlig och kan lätt fatta eld. Det är därför bäst att byta olja efter 3-4 friteringar. Dess hållbarhet beror dock främst på den friterade matens typ och kvantitet.
- Hållbarheten kan förlängas om friteroljan filtreras efter varje användningstillfälle.
- Friteroljan kan förvaras i fritergrytan om denna hålls stängd och står svalt.

## Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Om oljan ska tömmas ur grytan, vänta tills oljan svalnat tillräckligt men fortfarande är flytande och håll ut den i en värmetålig behållare. Oljan kan filtreras genom att hällas genom absorberande papper insatt i en värmetålig tratt eller ner i friterkorgen.
- Håll inte begagnad olja i diskhon. När den är kall kan den kasseras med köksavfallet.
- Insidan på friterbehållaren kan torkas av först med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och milt

tvättmedel. Torka sedan behållaren noga med en torr trasa.

- Locket innehåller ett fettfilter som bör bytas ut efter några friteringsomgångar. Lossa filterlocket och ta ut det gamla filtret. Utbytesfilter kan beställas genom Severin Service.
- Sätt i ett nytt fettfilter och sätt tillbaka filterlocket.
- Frityrkorgen, korghandtaget, gaffelställningen och gafflarna bör diskas efter användning i varmt diskvatten.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.

### Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

**Mini-rasvakeitin fonduetoiminnolla****Hyvä Asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

**Verkkoliitäntä**

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

**Osat**

1. Fonduehaarukat
2. Haarukkateline
3. Suodattimen kansi
4. Enimmäistäyttötason merkki
5. Vähimmäistäyttötason merkki
6. Kiinnitettävä korin kahva
7. Paistokori sis. kahva
8. Lämmönsäädinappula
9. Kotelo
10. Virran merkkivalo
11. Lämpötilan merkkivalo
12. Virtajohto ja pisteke
13. Öljy-/rasvasäiliö
14. Ikkuna
15. Kansi

**Tärkeitä turvaohjeita**

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa lämmityselementtiä nesteillä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi

erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.

- Estä kuuman öljyn läikkyminen sijoittamalla laite nostokahvojen avulla vakaalle, kuumuudenkestävälle työalustalle (joka on roiskeita ja tahroja kestävä sekä jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa).



- **Turvaohjeita:** Jotkut laitteen osat ovat käytön aikana ja sen jälkeen erittäin kuumia. Kannen kautta voi purkautua ulos kuumaa höyryä. Palovammojen vaara!
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten

asiakkaat

- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa leikkiä



laitteella.

- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- **Varoitus!** Pidä laite poissa pienten lasten (0-8 vuotta) ulottuvilta, erityisesti käytön tai jäähtymisen aikana.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Älä anna laitteen kuumeta ilman öljyä/rasvaa.**
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetyviltä.
- **Älä sulata kiinteää rasvaa tyhjässä keittimessä.** Lämmityselementti ei tällöin peity kokonaan ja voi ylikuumentua, jolloin rasva saattaa syttyä palamaan. On myös olemassa mahdollisuus, että lämpösulake kytkee lämmityselementin pois päältä.
- Liian moneen kertaan käytetty öljy/rasva saattaa ylikuumentua ja syttyä palamaan. Irrota tällöin pistotulppa pistorasiasta ja tukahduta palava öljy kannella.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.**
- Älä koskaan kannna rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä koske kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Älä upota kuumaan öljyyn/rasvaan muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä/rasvaa muoviasiaan.
- **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohtoon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**  
- **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**  
- **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei

vastaa aiheutuneista vahingoista.

### Ylikuumenemissuoja

- Jos öljyn tai liemen pinnan taso laskee turvallisen käyttötason alle, sisäinen lämpösulake aktivoituu ja lämpöelementti kytkeytyy pois päältä. Jos näin tapahtuu, anna laitteen jäähtyä riittävän kauan ja lisää sitten tarvittava määrä öljyä tai lientä.
- Jos sulake on aktivoitu toistamiseen, vaikka säiliössä ei ole riittävästi öljyä tai lientä, laitetta ei saa enää käyttää. Tuolloin pätevän ammattihenkilön on tutkittava laite ennen kuin sitä saa käyttää uudelleen.

### Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista laite kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

### Öljy-/rasvasäiliö

*Yleistä:*

- Ennen kuumentamista öljyn/rasvan pinnan tason on oltava **minimi-** ja **maksimitäyttö**merkkien välissä.
- **Huom!** "Min"- ja "Max"-merkkien välinen ero on noin 470 ml.

*Öljy:*

- Ennen suosittelavaa käyttöä uppopaistamiseen tarkoitettuja öljyjä, joita voi turvallisesti kuumentaa korkeisiin lämpötiloihin. Paistotilan enimmäistäyttömäärä ("**Max**") on noin 950 ml.

*Kiinteä rasva:*

- **Kiinteää rasvaa ei saa sulattaa tyhjässä keittimessä.** Kiinteän rasvan voi lisätä suoraan säiliöön,

jos siinä on jo nestemäistä rasvaa vähimmäistäyttömäärän ("**Min**") verran.

- Kiinteää rasvaa tarvitaan noin 950 g. Rasva paloitellaan ja sulatetaan ensin erillisessä astiassa. Sen tulee olla nestemäistä, mutta ei liian kuumaa, jolloin se voi aiheuttaa palovammoja säiliöön kaadettaessa. Huomioi enimmäistäyttömäärä ("**Max**") lisätessäsi rasvaa.

*Friteerausikäyttö:*

- Tässä rasvakeittimessä saa käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä/kiinteää rasvaa, joita voi kuumentaa 220°C:een ilman sivumakujen syntymistä.
- Älä käytä eri öljyalaatujen/rasvojen sekoituksia.

*Fondueikäyttö*

- Käytä ainoastaan lientä tai puhdasta kasviöljyä. Rasvan on sovellettava kuumentamiseen korkeisiin lämpötiloihin ja oltava maultaan neutraalia. Rääskyvät ja savuttavat rasvatyyppit eivät sovellu käytettäväksi. Muita öljyjä ja eläinrasvoja ei saa siksi käyttää.

### Paistokori

- Kori on suunniteltu friteerattavan ruoan pitämiseen toimenpiteen aikana. Sen maksimitilavuus on 200 g.
- Käytä aina kahvaa, kun laitat korin rasva-/tai öljyastiaan ja kun poistat sen astiasta.

## Korin kahva

- *Kahvan asennus:*  
Paina kahvan kaksi koukkuu yhteen ja sijoita ne sitten yksi kerrallaan korissa oleviin vastaaviin koloihin (katso kuva).
- *Kahvan irrottaminen:*  
Paina kahvan kaksi koukkuu jälleen yhteen ja irrota ne yksi kerrallaan korista.

## Käyttö

### Rasvakeitin

- Nosta paistokori ulos kahvasta kiinnittämällä.
- Täytä rasvasäiliöön rasvaa/öljyä **maksimimerkkiin** asti.
- Asenna tarvittaessa kansi paikalleen asentamalla se saranakiskolle.
- Kytke pistotulppa sopivaan pistorasiaan.
- Säädä lämmönsäädinappulalla haluttu lämpötila. Lämpötilan merkkivalo syttyy.
- Laitteessa on nyt esikuumeneminen käynnissä. Kun esivalittu lämpötilan taso on saavutettu, lämpötilan merkkivalo sammuu.
- Aseta uppopaistettava ruoka (enintään 200 g) koriin.
- Kiinnitä kahva koriin.
- Avaa kansi ja aseta kori säiliön sisään.
- Irrota kahva korista.
- Sulje kansi.
- Kun uppopaistaminen on valmista, käännä lämmönsäädin takaisin sen pienimpään asentoon ja avaa kansi.
- Nosta kori ulos kahvan avulla, jolloin liika rasva/öljy pääsee valumaan takaisin säiliöön. Uppopaistettu ruoka voidaan nyt asettaa tarjottimelle tai lautaselle.
- Käännä lämmönsäädin pois päältä ja

irrota pistotulppa pistorasiasta jokaisen uppopaistokerran jälkeen.

### Fondue

- Nosta paistokori ulos kahvasta kiinnittämällä.
- Avaa kansi ja nosta se pois laitteesta.
- Täytä säiliöön rasvaa tai lientä **maksimimerkkiin** asti.
- **Älä** laita koriin juustoa tai suklaata.
- Aseta haarukkateline laitteen päälle.
- Aseta pistotulppa sopivaan pistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy.
- Säädä lämmönsäädinappulalla haluttu lämpötila. Lämpötilan merkkivalo syttyy.
- Älä laita kantta laitteen päälle, jotta vältetään haarukkatelineen ylikuumentuminen.
- Kun esivalittu lämpötilan taso on saavutettu, lämpötilan merkkivalo sammuu. Fonduen valmistaminen voidaan aloittaa.
- Lihafonduen keittoaika on noin 1 ½ - 3 rasvaa käytettäessä tai 3 - 4 lientä käytettäessä.
- Käännä lämmönsäädin pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

### Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

- Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.
- Kuuma öljy sulkee heti ruoka-aineen huokokset, joten ruoka ei ime itseensä liikaa öljyä eivätkä sen omat mehut pääse karkaamaan.
- Ruoassa olevat proteiinit, vitamiinit ja mineraalit pysyvät tallella.

## Huomaa seuraava:

- Tässä rasvakeittimessä tulee käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä, sillä sen voi kuumentaa 220°C:een eikä siinä ole sivumakuja.
- Älä käytä eri öljylaatujen sekoituksia.
- Moneen kertaan käytetty öljy ei parane lisäämällä siihen käyttämätöntä öljyä. Tuore öljy pilaantuisi myös lyhyen ajan kuluessa.
- Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia ennen öljyssä paistamista. Näin öljy ei vaahtoa. Ole erityisen tarkka siitä, että pakastetut ruoat ovat täysin sulaneet ennen öljyssä paistamista. Kosteus lyhentää paistoöljyn käyttöikää.
- Kypsennettäessä ruokaa uppopaistamalla oikein valittu lämpötila on ensiarvoisen tärkeä tekijä tuloksen kannalta. Jos öljy ei ole riittävän kuumaa, ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä. Tämän takia paistokori kannattaa upottaa öljyyn vasta, kun kuumennus on suoritettu. Jos öljy taas on liian kuumaa, ruoka-aineiden pinta kovettuu liian nopeasti eivätkä ne kypsy riittävästi sisäpuolelta.
- Pakastetut tai jäähdytetyt ruoka-aineet tulisi upottaa kuumaan öljyyn kerran, pari hetkeksi ennen varsinaista öljyssä kypsentämistä.
- Älä paista liian suurta ruokamäärää kerralla. Palojen tulisi kellua öljyssä vapaasti koskettamatta toisiinsa.
- Jos kypsennät taikinakuoressa olevia ruoka-aineita, varmista että taikina on ruoassa kunnolla kiinni eikä pinnassa ole liikaa jauhoa.
- Liian usein käytetyn öljyn tunnistaa

helposti siitä, että se on väriltään tummaa, sakeata, epämiellyttävän hajuista ja se vaahtoa.

- Liian usein käytetty öljy tai öljy jossa on aikaisemman ruoan hiukkasia, syttyy helposti palamaan. Öljyn vaihto suositellaan suoritettavaksi aina 3 tai 4 käyttökerran jälkeen. Sen käyttöikä riippuu tosin pääasiassa siitä, minkälaisia ja kuinka suuria ruokamääriä kypsennetään.
- Öljyn käyttöikää voi lisätä valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Paistoöljyä voi säilyttää rasvakeittimessä, jos se pidetään suljettuna ja viileässä paikassa.

## Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Kun haluat poistaa rasvan säiliöstä, odota kunnes se on jäähtynyt riittävästi, mutta on silti vielä juoksevaa. Kaada se sitten sopivaan kuumankestävään astiaan. Öljyn voi suodattaa kaatamalla sen lämmön kestäväään suppiloon tai paistokoriin asetetun imukykyisen paperin lävitse.
- Älä kaada käytettyä öljyä tiskialtaaseen. Sen voi heittää pois muiden talousjätteiden kanssa, kun se on jäähtynyt.
- Paistosäiliön sisäpinnan voi puhdistaa pyyhkimällä se ensin talouspaperilla ja

sitten kostealla, mietoon pesuaineeseen kastetulla, nukkaantumattomalla kankaalla. Säiliö tulee kuivata hyvin pyyhkeellä.

- Kannessa on rasvasuodatin, joka on vaihdettava, kun laitetta on käytetty useita kertoja. Irrota suodattimen kansi ja ota pois vanha suodatin. Vaihtosuodattimia voidaan tilata Severin-palvelun kautta.
- Aseta uusi rasvasuodatin ja suodattimen kansi paikalleen.
- Paistokori ja sen kahva, haarukkateline ja haarukat tulee puhdistaa käytön jälkeen kuumalla, saippuaisella vedellä.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
- Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.

### Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Mini frytkownica / Fondue

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Widelce do fondue
2. Uchwyt na widelce
3. Pokrywka filtra
4. Znacznik maksymalnego poziomu wypełnienia
5. Znacznik minimalnego poziomu wypełnienia
6. Wsuwanie uchwyty koszyka
7. Koszyk metalowy do smażenia z uchwytem
8. Regulator temperatury
9. Korpus
10. Główna lampka kontrolna
11. Wskaźnik świetlny temperatury
12. Przewód sieciowy z wtyczką
13. Pojemnik na olej/tuszcz


14. Okienko

15. Pokrywa

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić elementu grzejnego cieczami ani nie zanurzać go.
- Szczegółowe informacje

na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju, należy ustawić urządzenie – trzymając za uchwyty – na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.
-  **Ostrzeżenie!** Niektóre części urządzenia są bardzo gorące podczas i po użyciu. Gorąca para wodna może wydostawać się z pokrywy, ryzyko poparzenia!
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego

doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie trzymać z dala od małych dzieci (0-8 lat), zwłaszcza podczas użytkowania lub chłodzenia.
- **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować

zagrożenie, np. uduszenia.

- **Nie rozgrzewać urządzenia bez oleju/ tłuszczu.**
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- **Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Aby prawidłowo pracować, element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z elementem grzejnym. Może także dojść do wyłączenia elementu grzejnego przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu



zduślenia płomieni.

- **Nie próbować gasić płonącego oleju/ tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!**
- Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością: gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.
- Nie dotykać rozgrzanego oleju.
- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztućców, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur.
- Przewód zasilający nie powinien zwiśać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazda nie szarpać za przewód.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę

ponosi wyłącznie użytkownik.

## Automatyczny, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

- Jeżeli poziom oleju lub wywaru spadnie poniżej bezpiecznego limitu, wbudowany termiczny wyłącznik bezpieczeństwa aktywuje się i spowoduje wyłączenie elementu grzejnego. W takiej sytuacji należy pozostawić urządzenie, aby ostygło, po czym dodać odpowiednią ilość oleju lub wywaru.
- Jeżeli wyłącznik bezpieczeństwa nadal aktywuje się, mimo iż w pojemniku jest już odpowiednia ilość oleju lub wywaru, należy zaprzestać używania urządzenia i przed ponownym użyciem przekazać je do sprawdzenia przez wykwalifikowanego specjalistę.

## Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

## Pojemnik na olej/tłuszcz

*Informacje ogólne:*

- Przed włączeniem urządzenia pojemnik musi być napełniony pomiędzy znacznikami **minimum** a **maximum**.
- **Ostrzeżenie!** Różnica między poziomami **minimum** a **maximum** wynosi około 470 ml.

*Olej:*

- Zaleca się używanie oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury.

Maksymalna ilość oleju w urządzeniu wynosi ok. 950 ml. Nie wolno napełniać frytkownicy powyżej znaku **maksimum**.

*Tłuszcz (słonina) w kawalkach:*

• **Nie należy topić słoniny w kawalkach w pustej frytkownicy.** Tłuszcz w kawalkach można dodawać tylko wtedy, kiedy frytkownica jest już napełniona płynnym tłuszczem do poziomu **minimum**.

• Aby wypełnić frytkownicę potrzeba około 950 g tłuszczu w kawalkach. Należy pokroić go w małe kostki i roztopić w osobnym garnku, tak aby zamienił się w płyn, ale nie za bardzo rozgrzany. W ten sposób można uniknąć ewentualnego oparzenia podczas przelewania tłuszczu do frytkownicy. Wypełniając frytkownicę należy pamiętać o tym, by nie przekroczyć znaku **maximum**.

*Używanie urządzenia jako frytkownicy*

• Do smażenia we frytkownicy należy używać wyłącznie czystego oleju/ tłuszczu roślinnego. Olej taki ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220°C.

• Nie należy mieszać różnych olejów.

*Używanie urządzenia jako fondue*

• Używać wyłącznie bulionu lub oleju roślinnego. Tłuszcz musi być przystosowany do rozgrzewania do wysokiej temperatury i musi mieć neutralny smak. Tłuszcze, które mają tendencję do rozpryskiwania się lub dymienia nie nadają się do użycia w urządzeniu. Nie należy zatem korzystać z innego rodzaju olejów lub tłuszczów zwierzęcych.

## Koszyk do smażenia

- Koszyk przeznaczony jest do umieszczania w nim potraw, które mają być usmażone. Jego maksymalna pojemność wynosi 200 g.
- Do wkładania koszyka do pojemnika na olej/tłuszcz oraz wyciągania go, zawsze należy używać przeznaczonego do tego celu uchwytu.

## Uchwyt koszyka

- *Zakładanie uchwytu:*  
Ścisnąć boki uchwytu, aby zbliżyć końcówki z haczykami do siebie, po czym wsunąć haczyki do przeznaczonych dla nich otworów w koszyku (zob. ilustracja).
- *Zdejmowanie uchwytu:*  
Ponownie ścisnąć boki uchwytu, aby zbliżyć do siebie końcówki z haczykami, po czym wyjąć haczyki z otworów w koszyku.

## Instrukcja obsługi

*Frytkownica*

- Podnieść koszyk do smażenia trzymając za uchwyt.
- Napełnić pojemnik tłuszczem/olejem do znacznika **maximum**.
- W razie potrzeby nałożyć pokrywę wsuwając ją do przegubowej prowadnicy. Zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę. Zapali się wówczas lampka kontrolna.
- Frytkownica zacznie się rozgrzewać. Kiedy osiągnie ustawioną temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie.

- Włożyć potrawę przeznaczoną do smażenia (maks. 200 g) do koszyka.
- Zaczeplić uchwyt koszyka o klamrę.
- Otworzyć pokrywę i umieścić kosz w pojemniku.
- Odczepić uchwyt od koszyka.
- Zamknąć pokrywę.
- Po zakończeniu smażenia przekręcić regulator temperatury do najniższej pozycji i otworzyć pokrywę.
- Za pomocą uchwytu wyjąć koszyk, odcedzając olej/tłuszcz nad pojemnikiem. Usmażoną potrawę można umieścić na tacce lub talerzu.
- Po każdym smażeniu należy przekręcić regulator temperatury do najniższej pozycji i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

## Fondue

- Podnieść koszyk do smażenia trzymając za uchwyt.
- Otworzyć pokrywę i zdjąć ją z urządzenia.
- Napełnić pojemnik tłuszczem lub wywarem do znacznika **maximum**.
- Nie napełniać serem ani czekoladą, ponieważ pozostałości mogą być bardzo trudne do usunięcia, szczególnie wokół elementu grzejnego.
- Nałożyć uchwyt na widelce na urządzenie.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu. Zapali się wówczas główna lampka kontrolna.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę. Zapali się wówczas lampka kontrolna.
- Aby uchwyt na widelce nie nagrzał się zbyt mocno, nie nakładać pokrywy.
- Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną

temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie. Można rozpocząć wówczas przyrządzanie potrawy.

- Czas przyrządzania mięsnego fondue wynosi ok. półtorej do 3 minut, jeżeli używa się tłuszczu, lub 3-4 minuty przy użyciu wywaru.
- Po każdym użyciu należy przekręcić regulator temperatury do najniższej pozycji i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

## Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

- Potrawy smażone w oleju są bardzo smaczne i pożywne.
- Pory artykułów żywnościowych smażonych w gorącym oleju zamykają się pod wpływem wysokiej temperatury, uniemożliwiając tłuszczowi przedostawanie się do wnętrza.
- W ten sposób zatrzymywany jest smak i soki, a żywność zachowuje wszelkie wartości odżywcze, białka, witaminy i minerały.

## Podczas smażenia należy przestrzegać następujących zasad:

- Do smażenia należy używać wyłącznie czystego oleju roślinnego. Olej taki ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220°C.
- Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju.
- Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej zepsuje ten świeży, dodany do garnka.
- Aby uniknąć pienienia się oleju, należy zawsze sprawdzać, czy

artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Szczególnej uwagi wymagają mrozonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju.

- Aby osiągnąć pożądany rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
- Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju.
- Nie należy smażyć zbyt dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się ze sobą nawzajem.
- Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do pojemnika.
- Wielokrotnie używany stary olej można łatwo rozpoznać. Jest lepki, ma ciemny kolor, pieni się i wydziela nieprzyjemny zapach.
- Stary tłuszcz jest bardziej łatwopalny, gdyż zawiera zanieczyszczenia z

poprzednich smażeń. Najlepiej więc zmieniać olej całkowicie po 3 lub 4 cyklach smażenia. Wydajność oleju zależy jednak w dużej mierze od tego, co i w jakich ilościach smażymy.

- Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
- Olej można przechowywać w pojemniku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu.

### **Konserwacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika, odczekać najpierw aż wystarczająco ostygnie, ale nie przejdzie jeszcze w stan stały. Następnie przelać tłuszcz do innego pojemnika odpornego na wysokie temperatury. Olej można przefiltrować przez specjalny papier, którym wykłada się zwykły lejek. Można też wyłożyć tym papierem metalowy koszyk do smażenia i przefiltrować olej w ten sposób.
- Nie należy wylewać zużytego oleju/ tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Wnętrze pojemnika można najpierw przetrzeć papierowymi ręcznikami, następnie gładką ściereczką, lekko nasączoną delikatnym detergentem. Następnie wytrzeć je do sucha ściereczką.
- W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu,

który należy wymieniać co kilka cykli smażenia. Zdjąć pokrywkę filtra i wyjąć stary filtr. Zapasowe filtry można nabyć w serwisach Severin.

- Włożyć nowy filtr i nałożyć pokrywkę.
- Koszyk do smażenia, jego uchwyt, jak również uchwyt na widelce i same widelce należy myć w gorącej wodzie z detergentem.
- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Μίνι φριτέζα / Συσσκευή φοντού

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος


Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Πιρούνια φοντού
2. Βάση πιρουινιών
3. Κάλυμμα φίλτρου
4. Ένδειξη μέγιστης στάθμης
5. Ένδειξη ελάχιστης στάθμης
6. Εισαγωγή της λαβής καλαθιού
7. Καλάθι τηγανίσματος με λαβή
8. Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας
9. Περιβλήμα
10. Κύρια ενδεικτική λυχνία
11. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
12. Ηλεκτρικό καλώδιο με βύσμα
13. Δοχείο λαδιού/λίπους
14. Παράθυρο
15. Καπάκι

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το θερμαντικό στοιχείο με υγρά και μην τη

- βυθίζετε σε υγρά.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».
  - Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
  - Για να αποφεύγετε την έκχυση του ζεστού λαδιού, χρησιμοποιήστε τις λαβές για να τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή).
  -  **Προσοχή:** Ορισμένα τμήματα της συσκευής είναι πολύ καυτά κατά τη διάρκεια της χρήσης και μετέπειτα. Από το καπάκι μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κίνδυνος εγκαύματος!
  - Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
    - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
    - σε γεωργικές εταιρείες,
    - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
    - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
  - Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
  - Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από

8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
- **Προειδοποίηση!** Κρατάτε

τη συσκευή μακριά από μικρά παιδιά (0-8 ετών), ιδιαίτερα όταν αυτή χρησιμοποιείται ή κρυσώνει.

- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Μην αφήνετε τη συσκευή να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος.**
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Μη λιώνετε στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα:** το θερμαντικό στοιχείο δεν θα βυθιστεί πλήρως και ενδέχεται να υπερθερμανθεί, προκαλώντας πιθανώς την ανάφλεξη του λίπους



όταν αυτό έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Υπάρχει επίσης η πιθανότητα ο διακόπτης ασφαλείας να απενεργοποιήσει το θερμαντικό στοιχείο.

- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε την πρίζα και κλείστε το καπάκι της συσκευής για να καταπνίξετε τις φλόγες.
- **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος.**
- Μη μεταφέρετε ποτέ τη φριτέζα όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Μην αγγίζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος με τα δάχτυλά σας.
- Μη βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στο καυτό λάδι/λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος σε πλαστικά δοχεία ή σκεύη.
- **Προσοχή:** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- **Φροντίζετε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και

- **πριν το καθαρισμό της συσκευής.**
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- **Προσοχή:** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### **Θερμική αποκοπή ασφάλειας**

- Αν η στάθμη του λαδιού ή του ζωμού πέσει κάτω από την ασφαλή στάθμη λειτουργίας, θα ενεργοποιηθεί ο ενσωματωμένος διακόπτης ασφαλείας και θα απενεργοποιηθεί το θερμαντικό στοιχείο. Αν συμβεί αυτό, αφήστε αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή και κατόπιν προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού ή ζωμού.
- Αν ο διακόπτης ασφάλειας ενεργοποιηθεί επανειλημμένα παρότι υπάρχει επαρκής ποσότητα λαδιού ή ζωμού στο δοχείο, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή. Αντ' αυτού, θα πρέπει η συσκευή να εξεταστεί από ειδικευμένο άτομο πριν χρησιμοποιηθεί ξανά.

### **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να την καθαρίσετε σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».

## Δοχείο λαδιού/λίπους

Γενικά:

- Πριν από τη θέρμανση, η ποσότητα πλήρωσης πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης πλήρωσης.
- **Σημείωση:** Η διαφορά μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης είναι περίπου 470 ml.

Λάδι:

- Συνιστάται η χρήση λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες. Η ανώτατη χωρητικότητα του δοχείου είναι περίπου 950 ml. Παρακαλούμε μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Στερεοποιημένο λίπος:

- **Ποτέ μη λιώνετε το στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα.** Μπορείτε, όμως, να προσθέσετε στερεοποιημένο λίπος κατευθείαν στο δοχείο τηγανίσματος, αν αυτό ήδη περιέχει υγρό λίπος έως την ένδειξη **ελάχιστης** στάθμης.
- Όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος, απαιτούνται 950 γρ. Αρχικά, θα πρέπει να κόψετε το λίπος σε μικρότερα κομμάτια και να το λιώσετε σε μια ξεχωριστή κατασρόλα, εξασφαλίζοντας ότι έχει υγροποιηθεί αλλά δεν έχει υπερθερμανθεί. Αυτό γίνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων όταν ρίξετε το λίπος στο δοχείο τηγανίσματος. Παρακαλούμε, να μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Λειτουργία φριτέζας

- Σε αυτή τη φριτέζα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λάδι/στερεοποιημένο λίπος. Μπορεί να θερμανθεί μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου και έχει ουδέτερη γεύση.
- Μην αναμινγύετε διαφορετικά είδη λαδιού/λίπους.

Λειτουργία φοντύ

- Να χρησιμοποιείτε μόνο ζωμό ή αγνό φυτικό λάδι. Το λίπος πρέπει να είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες και ουδέτερο στη γεύση. Τα είδη λίπους που πιτσιλίζουν ή καπνίζουν κατά τη θέρμανσή τους δεν είναι κατάλληλα. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε άλλο είδος λαδιού ή ζωικά λίπη.

## Καλάθι τηγανίσματος

- Το καλάθι έχει σχεδιαστεί για τη συγκράτηση των τροφίμων που θα τηγανίσετε. Έχει μέγιστη χωρητικότητα 200 γρ.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή όταν τοποθετείτε το καλάθι μέσα στο δοχείο λίπους/λαδιού ή το αφαιρείτε από αυτό.

## Λαβή καλαθιού

- **Τοποθέτηση της λαβής:**  
Ωθήστε μαζί τα δύο άγκιστρα στη λαβή και μετά εισαγάγετε τα ένα-ένα μέσα στα αντίστοιχα ανοίγματα στο καλάθι (δείτε εικόνα).
- **Αφαίρεση της λαβής:**  
Ωθήστε ξανά μαζί τα δύο άγκιστρα στη λαβή και αφαιρέστε τα, ένα-ένα, από το καλάθι.

## Χρήση

### Φριτέζα

- Αнуψώστε και βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή του.
- Γεμίστε το δοχείο λίπους με λάδι/λίπος έως τη **μέγιστη** ένδειξη.
- Αν απαιτείται, τοποθετήστε το καπάκι μέσα στον οδηγό για να το προσαρμόσετε. Κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Η συσκευή τώρα προθερμαίνεται. Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, σβήνει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε (περίπου 200 γρ.) στο καλάθι.
- Προσαρμόστε τη λαβή στο καλάθι.
- Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο.
- Αφαιρέστε τη λαβή από το καλάθι.
- Κλείστε το καπάκι.
- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας ξανά στη χαμηλότερη θέση του και ανοίξτε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανασηκώσετε και να βγάλετε το καλάθι, αφήνοντας το επιπλέον λάδι/λίπος να αποστραγγίσει ξανά μέσα στο δοχείο. Μπορείτε τώρα να τοποθετήσετε τα τηγανισμένα τρόφιμα σε ένα δίσκο ή πιάτο.
- Να θέτετε το διακόπτη ελέγχου

θερμοκρασίας στην αρχική του θέση και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα μετά από κάθε κύκλο τηγανίσματος.

### Φοντού

- Αнуψώστε και βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή του.
- Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε το από τη συσκευή.
- Γεμίστε το δοχείο με λίπος ή ζωμό έως τη **μέγιστη** ένδειξη.
- **Μη** γεμίζετε με τυρί ή σοκολάτα, επειδή θα δυσκολευτείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αυτών των ουσιών, ιδιαίτερα από την περιοχή γύρω από το θερμαντικό στοιχείο.
- Τοποθετήστε τη σχάρα πιρουινιών στη συσκευή.
- Βάλτε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα. Θα ανάψει η κύρια ενδεικτική λυχνία.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της βάσης πιρουινιών, μη βάζετε το καπάκι.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, σβήνει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα.
- Ο χρόνος ψησίματος για φοντού κρέατος είναι περίπου 1 ½ έως 3 λεπτά όταν χρησιμοποιείτε λίπος ή 3 έως 4 λεπτά όταν χρησιμοποιείτε ζωμό λίπους.
- Να θέτετε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην αρχική του θέση

και να βγάξετε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση.

### **Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα**

- Το φαγητό που μαγειρεύεται με λάδι είναι ιδιαίτερα νόστιμο και θρεπτικό.
- Όταν οι ωμές τροφές τοποθετούνται στο καυτό λάδι, οι πόροι τους κλείνουν αμέσως λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, και έτσι δεν διεισδύουν τα λίπη ούτε διαφεύγουν οι χυμοί τους.
- Με τον τρόπο αυτό διατηρούνται οι ουσιώδεις πρωτεΐνες, βιταμίνες, μέταλλα, κλπ.

### **Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:**

- Μόνο αγνό φυτικό λάδι πρέπει να χρησιμοποιείται στη φριτέζα αυτή. Μπορεί να θερμανθεί μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου και έχει ουδέτερη γεύση.
- Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού.
- Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι. Μετά από λίγο θα χαλάσει και το φρέσκο λάδι.
- Για να μην αφρίζει και ξεχειλίζει το λάδι, φροντίστε τα είδη για τηγάνισμα να είναι εντελώς στεγνά. Φροντίζετε επίσης, πριν το τηγάνισμα να έχουν ξεπαγώσει εντελώς τα τρόφιμα που ήταν στην κατάψυξη. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού.
- Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει αποφασιστικό ρόλο όταν

τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι δεν έχει φτάσει στη θερμοκρασία που απαιτείται, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι. Γι' αυτό, είναι καλύτερα να τοποθετείτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί η περίοδος της προθέρμανσης. Αν το λάδι είναι υπερβολικά καυτό, το φαγητό θα κάνει κρούστα απ' έξω και μέσα θα μείνει ωμό.

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα του ψυγείου πρέπει να βυθίζονται σύντομα μία ή δύο φορές στο καυτό λάδι πριν το κανονικό τηγάνισμα.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες μαζί. Τα κομμάτια του φαγητού πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
- Όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα με κουρκούτι, να βεβαιώνετε ότι το κουρκούτι έχει κολλήσει καλά πάνω στην τροφή και ότι όλο το περιττό αλεύρι έχει φύγει.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι αναγνωρίζεται εύκολα επειδή έχει σκούρο χρώμα, είναι παχύρευστο, έχει δυσάρεστη οσμή ή τείνει να αφρίζει.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι ή το λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων από προηγούμενες χρήσεις είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Γι' αυτό είναι καλύτερα να αλλάξετε το λάδι μετά από 3 ή 4 κύκλους χρήσης. Η διάρκεια ζωής του εξαρτάται κυρίως από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων που τηγανίζονται.
- Η διάρκεια ζωής του λαδιού μπορεί να

παραταθεί όταν το λάδι φιλτράρεται μετά από κάθε χρήση.

- Το λάδι που έχει χρησιμοποιηθεί μπορεί να μείνει μέσα στη φριτέζα αν η συσκευή διατηρείται κλειστή και φυλάγεται σε δροσερό μέρος.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει αρκετά πριν τον καθαρισμό.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Για να βγάλετε το λίπος από το δοχείο, περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά αλλά να εξακολουθεί να είναι ρευστό. Κατόπιν αδειάστε το σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα. Μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι αν το αδειάσετε περνώντας το από ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί τοποθετημένο είτε σε ένα χωνί από υλικό επίσης ανθεκτικό στη θερμότητα ή τοποθετημένο στο εσωτερικό του καλαθιού.
- Μην αδειάζετε το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Όταν το λάδι κρυώσει εντελώς, μπορείτε να το πετάξετε μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος σκουπίζοντάς το πρώτα με χαρτί κουζίνας και μετά με ένα υγρό ύφασμα χωρίς χνούδι. Στην συνέχεια πρέπει να στεγνώσετε εντελώς το δοχείο, σκουπίζοντάς το με ένα

στεγνό πανί.

- Το καπάκι περιέχει ένα φίλτρο για το λίπος, το οποίο πρέπει να αντικαταστήσετε μετά από μερικούς κύκλους τηγανίσματος. Απελευθερώστε το κάλυμμα φίλτρου και βγάλτε το παλιό φίλτρο. Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα μέσω του κέντρου εξυπηρέτησης της Severin.
- Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα φίλτρου.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και τη λαβή του, τη σχάρα πιρουινιών και τα πιρουίνια με ζεστό σαπουνόνερο μετά τη χρήση τους.
- Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί, χωρίς χνούδι.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή σκληρά απορρυπαντικά.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## Минифритюрница-фондюшница

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.


### Устройство

1. Вилочки для фондю
2. Стойка для вилочек
3. Крышка фильтра
4. Отметка максимального уровня
5. Отметка минимального уровня
6. Установка ручки на жарочную корзину
7. Жарочная корзина с ручкой
8. Регулятор температуры
9. Корпус
10. Главная индикаторная лампочка
11. Индикаторная лампочка нагрева

12. Шнур питания с вилкой
13. Чаша для масла (жира)
14. Смотровое окно
15. Крышка

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.

- Чтобы избежать риска удара электрическим током, не мойте нагревательный элемент жидкостями или не погружайте его в жидкости.
  - Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
  - Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
  - Возьмите прибор за ручки и поставьте его на устойчивую теплостойкую рабочую поверхность (которая не боится ни брызг, ни пятен и вокруг которой имеется достаточно свободного пространства), чтобы не допустить разбрызгивания горячего масла.
-  **Соблюдайте осторожность!**
- Температура некоторых элементов устройства чрезмерно высока во время и после эксплуатации. Опасность ожогов: из-под крышки может выходить горячий пар!
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
    - в кухнях для персонала, расположенных в офисах или в других коммерческих помещениях;

- в предприятиях, расположенных в сельской местности;
- постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Не позволяйте использовать этот прибор детям младше 8 лет.
- Однако старшим детям в возрасте 8 лет и более можно разрешать использовать этот прибор, если они находятся под постоянным присмотром.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не разрешайте детям выполнять операции по чистке или обслуживанию электроприбора.
- **Внимание!** Не позволяйте маленьким детям (0-8 лет) находиться рядом с устройством, особенно



## при его эксплуатации или охлаждении.

- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- **Не допускайте нагревания прибора без масла/жира.**
- Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- Не допускайте наличия легко воспламеняющихся предметов рядом с прибором.
- **Не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице:** нагревательный элемент будет погружен в жир неполностью и поэтому может перегреться, что может вызвать воспламенение жира при соприкосновении с ним. При этом также может сработать термовыключатель и отключить прибор.
- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если это произойдет, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.
- **Никогда не лейте воду на горячее или горячее масло (жир).**
- Никогда не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. Будьте очень осторожны: горячее масло (жир) может вызвать серьезный ожог.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте столовые приборы из пластмассы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластмассовые емкости.
- **Предупреждение.** Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- **Вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования;

- при любой неполадке;
- перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

### Автоматический термовыключатель

- В случае, если уровень масла или бульона опустится ниже безопасного рабочего уровня, сработает встроенный защитный термовыключатель и нагревательный элемент отключится. Если это случится, дайте прибору достаточно остыть, после чего добавьте нужное количество масла или бульона.
- В случае, если защитный термовыключатель будет срабатывать постоянно, несмотря на достаточное количество в чаше масла или бульона, прибор не следует больше использовать: прежде чем включить его снова, его необходимо показать квалифицированному специалисту.

### Перед первым применением

Перед применением прибора в первый раз, следует очистить его, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

### Чаша для масла (жира)

#### Общее указание

- Перед включением прибора убедитесь, что уровень масла в чаше находится между отметками **минимального** и **максимального** уровней.
- **Примечание.** Разница между отметками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 470 мл.

#### Масло

- Мы рекомендуем применять масло, специально предназначенное для жарки во фритюрнице. Такое масло можно безопасно нагревать до высоких температур. Максимальная вместимость чаши - приблизительно 950 мл. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

#### Твердый жир

- **Никогда не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице.** Однако, если в чаше уже есть жидкий жир, доходящий до отметки **минимального** уровня, то твердый жир можно положить прямо в чашу.
- При применении твердого жира его требуется примерно 950 г. Сначала жир нужно нарезать мелкими кусками и растопить в отдельной посуде, следя за тем, чтобы он дошел только до жидкого состояния, не перегревая его. Это требуется для того, чтобы не обжечься, когда вы будете его заливать в чашу для масла. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

### *Масло для фритюрницы*

- Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло (твердый жир). Такое масло имеет нейтральный вкус и его можно нагревать до температуры 220°C.
- Нельзя смешивать масло (жир) разных типов.

### *Масло для фондюшницы*

- Используйте во фритюрнице только бульон или чистое растительное масло. Жир должен иметь нейтральный вкус и быть пригодным для нагревания до высокой температуры. Жиры, имеющие тенденцию к разбрызгиванию или к дымообразованию во время нагрева, не пригодны для использования во фритюрнице. По этой же причине не следует использовать масло другого типа или животные жиры.

### **Жарочная корзина**

- В жарочную корзину помещается пища для жарки. Ее максимальная вместимость составляет 200 г.
- Всегда пользуйтесь ручкой при опускании корзины в чашу для масла (жира) или при извлечении ее из чаши.

### **Ручка жарочной корзины**

- *Установка ручки:*  
Сведите вместе оба крючка ручки, а затем вставьте их поочередно в соответствующие отверстия на корзине (см. иллюстрацию).
- *Снятие ручки:*  
Снова сведите вместе оба крючка

ручки, а затем извлеките их поочередно из соответствующих отверстий на корзине.

### **Применение**

#### *Фритюрница*

- Извлеките за ручку жарочную корзину из прибора.
- Наполните чашу маслом (жиром) до **максимальной** отметки.
- Если требуется, установите крышку, вставив ее в шарнирную направляющую. Закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Установите регулятор на нужную температуру. При этом загорается индикаторная лампочка нагрева.
- Прибор начинает нагреваться. После достижения заданной температуры индикаторная лампочка гаснет.
- Положите пищу для жарки (не более 200 г) в корзину.
- Прикрепите ручку к корзине.
- Откройте крышку и опустите корзину в чашу.
- Отсоедините ручку от корзины.
- Закройте крышку.
- Закончив жарку, снова установите регулятор температуры в нижнее положение и откройте крышку.
- Извлеките корзину при помощи ручки и подождите, пока лишнее масло (жир) не стечет обратно в чашу. После этого выложите готовую пищу на поднос или на блюдо.
- После каждого цикла жарки устанавливайте регулятор температуры в исходное положение

и вынимайте штепсельную вилку из розетки.

### Фондюшница

- Извлеките за ручку жарочную корзину.
- Откройте крышку и снимите ее с прибора.
- Наполните чашу маслом (жиром) до **максимальной** отметки.
- **Не** кладите в корзину сыр или шоколад, так как остатки этих продуктов будет очень трудно удалить, особенно из зоны вокруг нагревательного элемента.
- Установите на прибор стойку с вилочками.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку. При этом загорается главная индикаторная лампочка.
- Установите регулятор на нужную температуру. При этом загорается индикаторная лампочка нагрева.
- Не накрывайте крышкой стойку с вилочками, чтобы не допустить их перегрева.
- После достижения заданной температуры индикаторная лампочка гаснет. Сейчас можно начинать готовку.
- Если используется жир, готовка мясного фондю может длиться от 1 ½ до 3 минут или от 3 до 4 минут, если используется жирный бульон.
- После готовки установите регулятор температуры в исходное положение и выньте штепсельную вилку из розетки.

### Полезные советы по жарке во фритюре

- Пища, жаренная в масле, очень вкусна и питательна.
- При опускании продукта в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под воздействием высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение в продукт масла или потерю соков.
- Это позволяет не допустить потерю протеинов, витаминов, минеральных солей и т. д.

### Обратите внимание на следующее:

- Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло. Такое масло вкусу оно нейтрально и его можно нагревать до температуры 220°C.
- Нельзя смешивать различные типы масла.
- Нельзя улучшить качество многократно использованного масла, смешивая его со свежим маслом, так как это приводит к быстрой порче свежего масла.
- Чтобы не допустить вспенивания масла, рекомендуется тщательно просушивать продукты перед жаркой.
- Выбор правильной температуры для жарки пищи во фритюре является решающим фактором для получения хороших результатов. Продукт может впитывать слишком много масла, если оно не нагрето до достаточной температуры. По этой причине рекомендуется опускать корзину в масло только после его достаточного

нагрева. Если масло слишком горячо, корочка образуется слишком быстро, а пища прожаривается неполностью.

- Если продукт заморожен или охлажден, перед жаркой его нужно дважды кратковременно опустить в горячее масло.
- Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Отдельные куски должны свободно "плавать" в масле, не касаясь друг друга.
- При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволакивает продукт и удалите лишнюю муку.
- Многократно использованное масло очень легко определить, так как оно имеет более темный цвет, имеет повышенную вязкость, неприятный запах и склонно к вспениванию.
- После многократного использования масло, содержащее частицы жареной пищи, становится очень горючим и легко воспламеняется. В связи с этим необходимо менять масло после 3-х или 4-х циклов использования. Вместе с тем срок службы масла зависит от типа и количества продуктов, которые были в нем приготовлены.
- Срок службы масла можно продлить, фильтруя его после каждого цикла жарки.
- Хранить масло можно и во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

### **Общий уход и чистка**

- Перед чисткой прибора обязательно выньте вилку из розетки и дайте ему остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями или не погружайте его в жидкость.
- Чтобы удалить масло из чаши, подождите, пока оно достаточно остынет, но еще остается жидким, после чего слейте его в теплостойкую емкость. Масло можно отфильтровать, пропустив его через промокательную бумагу в воронке или в жарочной корзине.
- Нельзя выливать использованное масло в кухонную мойку. Холодное масло можно выбросить вместе с бытовым мусором.
- Внутреннюю поверхность фритюрницы можно очистить, протерев их сначала тонкой бумагой, а затем влажной безворсовой тканью с использованием мягкого моющего средства. Затем необходимо тщательно вытереть чашу насухо сухой тканью.
- В крышке установлен жировой фильтр, который необходимо заменить после нескольких циклов жарки. Снимите крышку фильтра и извлеките старый фильтр. Запасные фильтры можно заказать в отделе послепродажного обслуживания компании Severin.
- Вставьте новый жировой фильтр и установите на место крышку фильтра.

- После использования прибора жарочную корзину с ручкой, стойку и вилочки можно мыть в горячей мыльной воде.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.
- Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.

### Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.



**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de